



Wine

法国蓝带厨艺学院

著

姚汨陆 牟雷 译

Essentials

实用葡萄酒宝典

业内权威专家传授的葡萄酒购买、保存、侍酒和品尝秘笈



中国轻工业出版社

包罗万象的葡萄酒指南宝典，图文并茂地讲解葡萄酒购买、销售、保存、品尝和侍酒等方面的知识

囊括了葡萄酒所有的实用技术和简单易学的小技巧，使您能够从中体验到最棒的感觉

列举了法国蓝带厨艺学院厨师的贴心建议，告诉您葡萄酒和食物搭配的精妙之处

上架建议：葡萄酒

ISBN 978-7-5019-7473-3



定价：86.00元

资源免费定制 想看就看

免费定制

- ◇ 电子书籍
- ◇ 电子杂志
- ◇ 影视动漫
- ◇ 各类资源

Hello♥

你是否有想要看的书?

你是否有想看的杂志?

却苦于找不到下载地址, 花钱买?

来 品品品, 问题将迎刃而解!

任何你想要的书籍、杂志

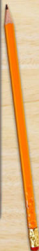
我们免费为你定制, 满足个性需求

想看什么 就看什么

资源定制专栏:

★☆☆ Let's Go!!

<http://www.pinmuch.com/forum-40-1.html>





精品资源
尽情品味



史上最牛返利站

如果你网购没有返利，就来品品品省钱吧！

不仅有高返利，还有免费资源分享，快来！

高网购返利 + 享精品资源

全欣爱·最专业的流产康复营养



全欣爱 全称为全欣爱营养强化蛋白复合粉，我国著名妇幼营养专家邵玉芬教授指导开发，是一款专门针对流产女性的专业营养品；全欣爱依据“流产康复关键营养”理论组方，全面满足流产女性营养需求，是一份献给流产及产后女性的专业关爱。



全欣爱 流产康复关键营养



做个爱她的男人 做个体己的女子

图书在版编目(CIP)数据

实用葡萄酒宝典 / 法国蓝带厨艺学院著; 姚汨儒, 牟雷译. —北京: 中国轻工业出版社, 2010.7

(现代人)

ISBN 978-7-5019-7473-3

I. ①实… II. ①法… ②姚… ③牟… III. ①葡萄酒—基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第004416号

版权声明:

Copyright © 2001 Carroll & Brown Ltd

Translated from the book originally produced by Carroll & Brown Limited,
20 Lonsdale Road, Queen's Park, London NW6 6RD.
All rights reserved.

责任编辑: 高惠京

策划编辑: 龙志丹 高惠京 责任终审: 张乃东 封面设计: 印象·迪赛

版式设计: 印象·迪赛 责任校对: 吴大鵬 责任监印: 胡兵

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京国彩印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2010年7月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 14

字数: 400千字

书号: ISBN 978-7-5019-7473-3 定价: 86.00元

著作权合同登记 图字: 01-2007-5548

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

7046081X101ZYW



法国蓝带厨艺学院 *Le Cordon Bleu* 著

Wine Essentials 实用葡萄酒宝典

姚汨隆 牟雷 译

 中国轻工业出版社

免费资源
网购返利
PINMUCH.COM

目录 序言

007

第一章 购买和销售葡萄酒

009

- | 选酒必备基础知识 | 010
- | 酒瓶能告诉什么? | 014
- | 选购葡萄酒的好去处 | 022
- | 开始藏酒 | 028
- | 葡萄酒投资 | 036
- | 销售葡萄酒 | 038

040

第二章 葡萄酒储存

- 042 | 保管好爱酒 |
- 044 | 储存葡萄酒的理想条件 |
- 046 | 餐酒搭配 |
- 048 | 酒架和整体式酒窖 |
- 050 | 酒窖设计 |
- 052 | 葡萄酒搭配开胃小菜 |
- 054 | 管理您的藏酒 |
- 057 | 常见问题解答 |
- 060 | 葡萄酒的适饮期 |
- 062 | 葡萄酒搭配鱼和贝类 |

064

第三章 品酒

- 066 | 品酒的顺序 |
- 068 | 第一步: 观酒 |
- 072 | 第二步: 闻酒 |
- 077 | 第三步: 品酒 |
- 082 | 葡萄酒搭配肉食 |
- 084 | 识别好酒和劣酒 |
- 086 | 葡萄酒搭配野味 |
- 088 | 辨识葡萄品种 |
- 100 | 葡萄酒搭配家禽 |
- 102 | 参加品酒活动 |
- 106 | 评估酒 |
- 108 | 葡萄酒搭配素食 |
- 110 | 盲品 |
- 113 | 计划一场品酒会 |
- 116 | 训练味觉 |
- 118 | 葡萄酒搭配重口味食物 |
- 120 | 餐厅点酒 |
- 124 | 葡萄酒搭配甜品 |

免费资源
网购返利

PINMUCH.COM

- 128 | 达到正确的品酒温度 |
- 130 | 葡萄酒搭配奶酪 |
- 132 | 葡萄酒开瓶 |
- 136 | 软木塞故障排除 |
- 138 | 波尔多红葡萄酒和托斯卡那葡萄酒配餐 |
- 140 | 葡萄酒斟酒 |
- 142 | 勃艮地红葡萄酒和黑皮诺葡萄酒配餐 |
- 144 | 醒酒和呼吸 |
- 146 | 选择正确的酒杯 |
- 148 | 摆桌 |
- 150 | 埃米塔吉、罗堤丘葡萄酒和设拉子葡萄酒配餐 |
- 152 | 清洁酒杯和醒酒器 |
- 154 | 巴罗洛葡萄酒和巴巴莱斯科酒配餐 |
- 156 | 保持葡萄酒新鲜 |
- 159 | 品酒礼仪 |
- 162 | 里奥哈葡萄酒和添普兰尼洛葡萄酒配餐 |
- 164 | 策划特殊场合 |
- 166 | 莎当妮、夏布丽和勃艮地白葡萄酒配餐 |
- 168 | 红葡萄酒饮料 |
- 170 | 桑舍白、普伊芙美和白苏维翁葡萄酒配餐 |
- 172 | 白葡萄酒饮料 |
- 175 | 气泡酒和香槟饮料 |
- 178 | 雷司令配餐 |

第五章 加强型葡萄酒和葡萄蒸馏酒

- 182 | 雪利酒 |
- 186 | 歌舞姿、灰皮诺和希尔瓦那配餐 |
- 188 | 波特酒 |
- 191 | 马德拉酒和马沙拉酒 |
- 194 | 苏特恩白葡萄酒和麝香葡萄酒配餐 |
- 196 | 白兰地 |

第六章 葡萄酒的故事

- | 在葡萄园 | 202
- | 在酿酒厂 | 205
- | 在酒窖中 | 208
- | 桃红葡萄酒配餐 | 210
- | 术语汇编 | 212
- | 常用地址 | 215
- | 常用英文一览 | 218



免费资源
网购返利
PINMUCH.COM

序言 |

我非常自豪地向您展示这本由法国蓝带厨艺学院撰写的《实用葡萄酒宝典》。这是我们完成的第一本综合了所有行家专业意见的书籍，包括顶尖的葡萄酒教育专家、评论家、侍酒师以及其他葡萄酒专家。这本书介绍了一切您需要了解的葡萄酒方方面面的内容，比如如何购买、销售、储存、品酒和侍酒，以及最重要的内容——如何享受葡萄酒。无论您是从头到尾阅读，还是因需要偶尔翻阅，本书都会深入浅出地指导您全面了解与葡萄酒相关的所有专业知识和技巧。

虽然，现在不乏有许多介绍葡萄分类、葡萄酒品种和风格的书籍，但是它们可能不会告诉您该如何选购葡萄酒，以及买回家后如何正确地收藏。此书则是一本囊括了所有您需要掌握的葡萄酒基础知识和技巧的综合性指导宝典，可以使您从此充满自信地享用葡萄酒。本书还介绍了如何建立私人酒窖；如何为葡萄酒提供最佳的储存环境；如何正确而优雅地开瓶、如何醒酒和倒酒；如何品尝葡萄酒并描述您的内心感受；如何选择及搭配酒具；以及如何从餐厅的酒单中准确无误地点酒并恰当地饮酒。

法国蓝带厨艺学院有许多教授葡萄酒知识的丰富经验，例如侍酒方面。正因为具有这些不可多得的经验才使我们能自信地完成了《实用葡萄酒宝典》一书的编著。在本书中，您还将了解到如何以美食配酒，当您想为一瓶好酒进行配餐时，我们的“蓝带大厨”还为您准备了风格各异的精美食谱。

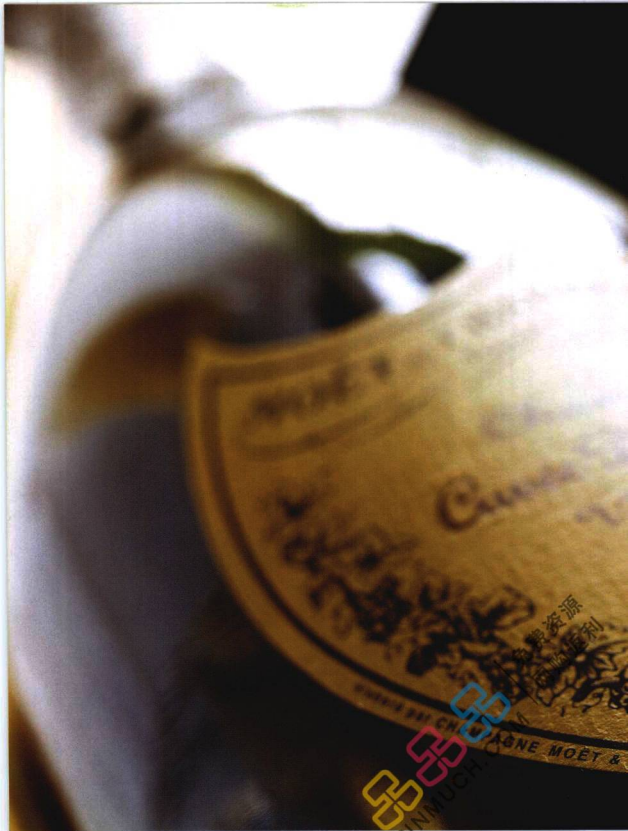
我希望《实用葡萄酒宝典》一书能给您提供足够的知识和独特的技术，让您在鉴赏葡萄酒的同时能沉醉其中，当然，还希望您能品味出葡萄酒中微妙多样的味道、色彩斑斓的韵味，以及那种或沁人心脾或神清气爽的口感。

祝您身体健康！



André J. Cointreau
法国蓝带厨艺学院总裁

免费资源
网购返利
PINMUCH.COM



源
利
PINMUCH.COM

第一章

购买和销售 葡萄酒

无论您身处何地，现代生活中总是有许多可以买酒、卖酒的机会。您可以通过邮购、互联网、专业酒品进口商和拍卖行买到自己喜爱的好酒，而且在许多地方，商店也开始为普通消费者提供日常饮酒或一般收藏的好选择。随着运输设施不断改善，政府对于相关法规条例加以修订和完善，大大方便了人们买酒的灵活性，人们可以轻而易举地从欧洲或世界其他各国的葡萄酒主产区买酒。

20世纪80年代，通过互联网买卖葡萄酒蔚然成风，许多葡萄酒爱好者（也包括企业家）通过买卖葡萄酒而获利。近年来，由于竞争加剧，这类投资者们的收益锐减，但是其中还是有许多恰当的投资机会。在本章，我们将带您深入了解购买葡萄酒的全过程，指引您从众多的购买时机中选出适合自己的方式，并告诉您选购葡萄酒所需的基础知识，知道哪些酒买来就应立即饮用，哪些是作为收藏品购买的，以及如何做明智的葡萄酒投资者。



选酒必备基础知识

葡萄酒的品质取决于以下几个基本要素：酿酒选用的葡萄品种（葡萄品种分类）；产区（地域分类）；酿酒商或个人（酿酒商分类）；葡萄采收时间（酿造年份分类）。

葡萄品种

全世界大约有1万种可以酿酒的葡萄，但这其中只有很少一部分是国际上酿酒商普遍使用的葡萄品种，大约50种。葡萄酒爱好者有充分的理由特别关注这些葡萄品种，因为葡萄是每款葡萄酒的主要原料，酒的香味、色泽和口感（换言之是酒的品质）极大程度地取决于酿酒所选用的葡萄品种。

通常，某些特定种类的葡萄被习惯酿制成红葡萄酒，而其他种类酿制白葡萄酒。用于酿制红葡萄酒的经典葡萄品种包括：黑皮诺、加本力苏维翁、设拉子（在一些地区称为希拉）、梅洛、仙粉黛和佳美葡萄。酿制白葡萄酒常用的葡萄品种包括：莎当妮、白苏维翁、雷司令、赛美蓉、灰皮诺。有些葡萄单一品种酿制效果较佳，而有些则需要和别的葡萄混合酿酒才最好。更多的葡萄品种介绍请查阅本书中相关的详尽介绍。

葡萄酒专家们常常会用到一个词：“葡萄品种酒（varietal）”，这主要是指葡萄酒是由主要的酿酒葡萄或某种葡萄所命名的酒。例如，梅洛

就是一种品种酒名称，世界广泛种植的莎当妮也是一种品种酒名称。可以用来命名的葡萄品种所占的最低百分比在各个种植产区是不同的，但通常是占75%~90%。

大多数葡萄酒的原产地被称为“新世界”。新世界即欧洲以外的地方，如美国、澳大利亚、南非、新西兰和智利。相反，欧洲大部分地方都受到命名体系的规范，它标明了命名的葡萄品种。例如，波尔多葡萄酒几乎不会是一种“品种酒”，而是一种混合了2~4种允许采用的葡萄品种酿制的葡萄酒。

地区	重要葡萄品种
法国 波尔多 Bordeaux 勃艮地 Burgundy 卢瓦尔河谷 Loire 香槟区 Champagne 北隆河谷 Rhône(north) 阿尔萨斯 Alsace	加本力苏维翁 Cabernet sauvignon, 梅洛 Merlot, 加本力弗朗 Cabernet franc, 赛美蓉 Semillon, 白苏维翁 Sauvignon blanc 黑皮诺 Pinot noir, 莎当妮 Chardonnay, 白皮诺 Pinot blanc 加本力弗朗 Cabernet franc, 白诗南 Chenin blanc, 慕斯卡戴 Muscadet, 白苏维翁 黑皮诺, 莎当妮 希拉 Syrah, 歌海娜 Grenache, 微优妮 Vioigner 雷司令 Riesling, 歌海娜 Gewürztraminer, 灰皮诺
德国 摩泽尔河地区 Mosel 莱茵河地区 Rhine	雷司令 雷司令

免费资料网
WWW.FREEBOOKS.COM

地域

相反，欧洲（也称为“旧世界”）的葡萄酒多以产地命名，而不是以酿酒葡萄品种命名。因此，尽管很多的欧洲葡萄酒所选用的葡萄品种和“新世界”属于同一类，而酒瓶上的标签仍会标法国勃艮第或西班牙奥哈，而不是黑皮诺或派普兰尼名。这个惯例不无道理，因为葡萄酒会带有其产地的不同特征。土壤、气候（霜冻、日光、降雨等）以及葡萄园的地形等都会影响葡萄的口味。所以即使是同一种类的葡萄在不同产地都可能会酿出口味截然不同的葡萄酒，甚至是在直接相邻的两个葡萄园里都可能出现类似情况。

许多葡萄酒经销商通常倾向于依据原产地国家或地区而非葡萄品种对葡萄酒进行分类。因为酒标上的产地名称即使不会告诉太多信息，也起码能够让人笼统地了解该款葡萄酒，包括葡萄品种、酒的风格以及酿酒工艺。

不同的葡萄树适合于不同的气候，从古至今，各个葡萄酒产地一直集中种植某几种葡萄。目前，在欧洲的绝大多数国家都立法控制这种规范，因此产地的名称就代表了特定的葡萄品种。例如，所有来自法国勃艮第西北部夏布利（Chablis）的葡萄酒都是采用莎当妮酿制的，尽管酒标上没有写明葡萄品种。令人遗憾的是，要想准确记忆那些地方种植哪类葡萄无迹可寻，只能靠日积月累，对葡萄酒的认识不断深入才能获得。列表中是欧洲最有名的产区及其主要种植的葡萄品种的对应表。

如果更细化，大的产区可以细分为主产区、子地区、村镇（或公社）和葡萄园。例如，勃艮第地区包括5个葡萄酒产区（夏布利、金丘Côte d'Or、夏隆丘Côte Chalonnaise、玛孔Mâcon、薄酒莱Beaujolais），一些子产区、几十个村镇及上百个葡萄园。这里简单举个例子：

主产区：勃艮第Burgundy
所属地区：金丘Côte d'Or
子地区：夜丘Côte de Nuits
村镇：哥德利安·香贝天
Gevrey-Chambertin
葡萄园：香贝天Chambertin
总的来说，酒标上的产地地名越具体，那么酒的品质就会越好。

地区	重要葡萄品种
意大利 皮蒙特地区 Piedmont 娃宝丽拉地区 Valpolicella 巴度连奴地区 Bardolino 苏亚维地区 Soave 伊米利亚·罗马纳地区 Emilia-Romagna 基安蒂地区 Chianti	巴贝拉Barbera，内比奥罗Nebbiolo，多切托Dolcetto 科维纳维罗纳Corvina Veronese，罗迪内拉Rondinella，莫林纳Molinara及其他 科维纳维罗纳，罗迪内拉Rondinella，莫林纳Molinara及其他 嘎嘎内嘎Garganega，特比阿诺Trebiano 朗布鲁斯科Lambrusco 圣吉欧维士Sangiovese，黑·卡纳瑞黑Canaiolo nero，特比阿诺
西班牙 里奥哈地区 Rioja	派普兰尼洛Tempranillo，格雷西亚诺Graciano，藏巴拉Mura，红歌海娜Gamacha tinta (Grenache)

免费资源
网购近刊

酿酒商

酒庄或酒庄的名称即酿酒商名称，应该是酒标上最重要的信息。它远比产区名或者年份重要，因为这是对葡萄酒品质好坏的最大保证。一个好的酿酒商哪怕是在收成很差的年份里也照样能酿出好酒。相反，一个差的酿酒商即使是在收成很好的丰年酿的酒也可能令人失望。

年份

年份指酿酒葡萄收获的年份。几乎所有的葡萄酒都会标有年份，当然也有例外，就是“无年份酒”，比如绝大多数香槟、波特酒以及其他的加强型葡萄酒。这些酒是由采摘种植2年及2年以上的葡萄混合酿制的，这样做是为了保证每年酿的酒品质保持一致。

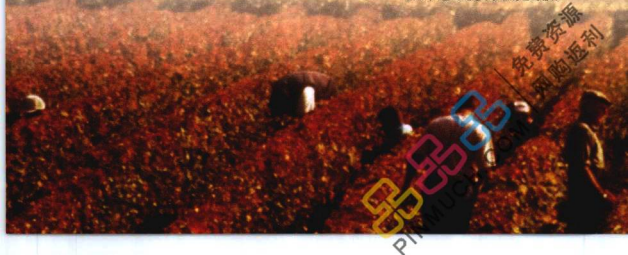
年份能告诉您什么？

每一年所酿造的葡萄酒在口感、质地、复杂性还有总体质量方面都是不同的，这完全取决于葡萄收获时的天气情况。在那些气候多变的葡萄酒产区里，这些因素备受关注。例如，在法国的勃艮地和波尔多地区、意大利北部的皮蒙特地区，以及德国、新西兰等国家的一些地区。在这些地区，葡萄酒的品质差别巨大，甚至从“不理想的年份”的葡萄酒（即葡萄酒品质不稳定的葡萄酒）跨度到“伟大的年份”的葡萄酒（即在那些很好的年份里，用健康的葡萄酿出的最棒的酒）。在温暖、阳光充足的地方，例如意大利南部地区、美国加州及澳大利亚的大部分地区、南非、西班牙，酒的品质几乎每年都能保持一致，所以这些地方“年份”在表明酒的品质方面就显得不那么重要了。即使如此，在通常比较温暖和气候稳定的地区有时候也会在葡萄收获的季节遭遇坏天气，所以这些温暖的地区偶尔也有不理想的年份。

年份非常重要吗？

毫无疑问，这些年来欧洲的一些产区气候逐渐变暖。波尔多大学的科学家们对比每年葡萄开花的日期发现：以平均水平比较，现今葡萄开花期比10年前提前了约10天。这一发现的重要意义在于：如果葡萄开花期提前，那么葡萄的成熟期就会提前，收获期就应该提前。而葡萄收获得越早，在天气良好的条件下采摘收获的机会就越多。因此，尽管全球气候变暖，并没有消除每年收获的葡萄品质的差异，但是它却提升了大部分葡萄收获的总体质量。

另外一个重要因素是机械化收割，这使得年份对葡萄酒的重要性越来越微不足道。尽管顶级酿酒商对此法仍有疑虑，但毋庸置疑，它已使葡萄的采摘效率与过去相比有很大提高。特别是在天气不好的情况下，隧道式干燥机和浓缩器能去除掉葡萄的过多水分（有可能是因为被雨水打湿了，或是雨量充沛），这大大提升了葡萄酒的总体



质量。酿酒商们都愿意说：“再也不会没有年份不好的时候了”，尽管听起来夸大其词，但是那种颗粒无收的情况（例如1972年波尔多地区）确实一去不复返了。

假如您去附近的葡萄酒商店，那里的酒可能都是同一年份，那么有必要去找不同年份的酒吗？

这很大程度上取决于您的开支计划。那些来自气候多变地区的佳酿每年都有很大差异，例如欧洲，因此年份确实也需要关注。但如果挑选一些不太昂贵的酒，那么年份就不太重要了，因为年份差异并不对葡萄酒的品质产生明显的差异。

年份表有助于挑选不同年份的葡萄酒，但我们必须牢记一点：评价“最佳年份”（酿制出最优葡萄酒）的标准是很个性化的，而且很可能并不符合您的品味。不仅如此，在选购陈年佳酿时，人们也许会发现选择不那么受人追捧的年份的酒反而价格比较划算，像1981年的波尔多，由于1982年是葡萄酒的最佳收获期，使得1981年被人们遗忘了。

年份表

在葡萄酒书籍和杂志上会提供所有年份系列的特定葡萄酒的评价。当您想选择自己并不熟悉的葡萄酒时，这些年份表将非常有参考价值，查询前请牢记如下原则：

它们对某年葡萄收获的状况只给出了简单评价。例如，1996年，波尔多地区被评价为非常好的年份，然而实际是，在圣爱美浓（St·Emilion）和波美侯（Pomerol）地区（位于纪龙德河Gironde的右岸）的收成相对于梅多克产区（Médoc）和格拉芙产区（Graves）（位于纪龙德河的左岸）而言就稍逊了。

它们只表示产量而非质量。例如在德国，1989年和1990年都是葡萄收获的好年份，但是这两年中所出产的葡萄酒特点完全不同：1989年的葡萄酒酸度较低，味道甘美，而1990年的酒体扎实，酸度偏高，有着很好的陈年潜力。

年份表没有考虑到酿制者的酿酒技巧。例如1987年的勃艮地、1991年的波尔多，以及1998年的美国加州，三地出产的葡萄酒均被评为了品质一般葡萄酒。但事实并非如此，优秀的酿酒厂在上述年份里

依然产出品质上乘的葡萄酒。

年份声明

通常一些无年份的葡萄酒，偶尔也会以价格昂贵的年份酒出售。这其中最主要的是香槟和波特酒。

只有一些特殊的年份，少量的香槟被标记成年份香槟待日后销售。这些酒价格会比较昂贵，通常作为收藏品。尽管这些酒并不一定比那些顶级品牌的酒要好，但是标记年份香槟拥有该特定年份的特征。因此，像1976年、1982年和1989年的酒质大多口感丰富，酒劲很足；而对于像1983年、1988年和1993年的酒普遍较平淡，酒质干涩，但一些酒则会口感较强些。

年份波特酒只在最好的年份才酿制。富含糖分、单宁及酒精的年份波特酒，大多都会被窖藏，储藏20年或者更长的时间。而且储藏时间越久，它的酒体就会越复杂。然而在一些国家，如美国，很多消费者会即买即饮是为了品尝丰富的果香。尽管年份波特酒仅仅在收成最好的年份里出产，但是有时候酿酒师也会疏忽，例如1975年就是个令人失望的年份。

酒瓶能告诉什么?

酒瓶尺寸

在大多数国家里,葡萄酒瓶的基本容积是750毫升(也可标为750毫升)。尽管酒瓶的使用已有上百年的历史,但是,近几年对酒瓶的标准化已经成为新的现象。当所有的酒瓶都采用手工吹制工艺时,其容积不可避免会大小不一,随着机械化制造的推进,使得制造容积同样大小的酒瓶成为可能。但是,直到20世纪70年代,欧盟才开始在成员国中推行酒瓶标准化原则,后来非成员国也逐渐因为使用方便才开始实行此标准。但许多产区仍有各自传统的酒瓶尺寸,尽管大部分还是标准尺寸的几倍大。

市面上的葡萄酒酒瓶容积大于或小于标准的750毫升的都有。波尔多红酒和香槟的瓶形规格就有多个尺寸(见下表)。

我们需要记住的是:葡萄酒在容积大的酒瓶中会储藏得更好,因为酒瓶中总有一部分酒会蒸发并与空气接触。当然,在有的情况下小瓶(1/2标准瓶尺寸)装会更适宜。比如当您只想喝上一两杯,或者您想饮用甜酒——像苏特恩白葡萄酒,它浓度高,口感很甜,只要一小瓶就够好几个人喝了。

除了甜酒外,大多数小瓶装的葡萄酒需要在购买后的几个月内饮用完。总之,选择标准酒瓶或1.5升装瓶会更好一些——前提是如果您可以找到大酒瓶的话。比大酒瓶还大的酒瓶可以用在庆典上,但不是太好拿,而且在商店里也不常见。有时候您会偶然看到1.5升装瓶和3升装瓶,但是现在它们的产量已经相当低了。

不同酒瓶的容量(以750毫升为单位的倍数)

1/4瓶 Quarter-bottle	1/4
半瓶 Half-bottle	1/2
1.5升装 Magnum	2
3升装(香槟型) Jeroboam (Champagne)	4
4.5升装(波尔多型) Jeroboam (Bordeaux)	6
4.5升装(香槟型) Rehoboam (Champagne)	6
6升装(波尔多型) Impérial (Bordeaux)	8
6升装(香槟型) Methuselah (Champagne)	8
9升装(香槟型) Salmanazar (Champagne)	12
12升装(香槟型) Balthazar (Champagne)	16
15升装(香槟型) Nebuchadnezzar (Champagne)	20

如果您是行家,那么可以通过看酒瓶的外观获取大量信息。酒瓶的尺寸、形状及颜色可以告诉您有关产地或葡萄品种的基本信息,而且酒标上的文字可以帮助您了解到葡萄酒各方面的信息。

酒瓶形状和颜色

绝大多数的酒瓶是采用了欧洲经典葡萄酒产区的传统形状,而欧洲以外的其他地区,酿酒商们可以选择他们自己的瓶形,其中大多数酒瓶形状会让人和酒产生正确的关联。例如,波尔多红葡萄酒是采用方肩的酒瓶,因此,其他国家采用和波尔多地区相同的葡萄品种,例如加本力苏维翁、梅洛、加本力弗朗,所酿制的酒通常也会采用同样方肩形状的酒瓶。

酒瓶玻璃的颜色也能够帮助人们判断该款葡萄酒的风格。例如,波尔多红葡萄酒总是采用绿色瓶,带有甜味的波尔多白葡萄酒采用透明瓶,而莱茵葡萄酒(Rhine wine)则采用棕色瓶。

酒瓶解剖

瓶颈 瓶肩上面的部分。

瓶肩 瓶身过渡到瓶口缩窄的部分。当倾斜倒酒的时候,可以让沉淀物留在瓶中。

瓶底 在酒瓶底部凹进去的部分。一方面可以加强瓶身的结构,另一方面也可以使倒酒者更容易掌握倒酒量。

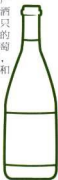


PINKMUCH.COM

认识酒瓶形状

勃艮地瓶

用于盛装勃艮地出产的红、白葡萄酒的酒瓶。在世界各地，只要是勃艮地地区的葡萄酒种类酿制白葡萄酒，酒瓶形状不变，这其中包括黑皮诺和莎当妮。



波尔多瓶

这是以波尔多地区种植的葡萄所酿酒的酒瓶经典形状。传统上，这些葡萄酒通常要在酒窖里储藏较长时间，在这段时间里酒瓶底部会有沉淀，方形的瓶肩能够有助于在倒酒的时候接住沉淀物，将沉淀物留在瓶中。这种酒瓶形状也用于盛装波尔多白葡萄酒。



德国长笛瓶

德国酿制的葡萄酒多采用瓶身高、细长的酒瓶，被称之为长笛瓶。那些盛装莱茵河谷出产酒的酒瓶呈棕色，盛装莫泽尔、萨尔和鲁威河谷出产的葡萄酒的酒瓶颜色是绿色的。有些国家酿制的雷司令干白葡萄酒也采用这种形状的酒瓶盛装。



扁瓶

传统上用来盛装德国法兰科尼亚地区（Franconia）的葡萄酒，以及葡萄牙酿制的桃红葡萄酒。使用这种形状酒瓶的酿酒商较少，主要是因为它很不便于放在商店里的货架上。



桃红葡萄酒瓶

这是盛装普罗旺斯桃红葡萄酒的原装酒瓶形状，但是现在已很少使用了。因为希望和节假日联系起来，现在，很多桃红葡萄酒的酿酒商们都选择其他酒瓶形状。



波特酒瓶

这种酒瓶采用厚玻璃制造，看起来很重，其设计是为了便于酒在酒窖里长期储藏。方形的瓶肩和厚玻璃的瓶颈能够在倒酒时有助于留下沉淀物。



香槟瓶

这类酒瓶的瓶身较厚，可以减少瓶内的气压，避免瓶底设计也能进一步对酒液进行过滤。在装瓶前，瓶塞是圆柱状的，但在压力状态下瓶塞的顶部会呈现出蘑菇的形状。铁丝扣能够很好地夹住瓶塞。



解读酒标

在侍酒前别忘记正确地阅读酒标，这会让您更了解它。不要被酒标上的大量信息所吓倒——正是这些信息可以帮助您如何从大量的葡萄酒中挑选出自己心仪的那款。

前端标签和背部标签

根据欧盟的规定，前端标签中必须包括下列信息：

- | 等级分类 |
- | 原产地 |
- | 酒精含量 |
- | 葡萄采收年份（如果有） |
- | 酿酒商（或装瓶商）的名称和地址 |
- | 酒瓶尺寸（容量） |

另外，商标上必须包括原产国的名称。在酒分级上被标注为“佐餐酒”时则不能写年份。欧盟以外其他国家的有关法律規定各不相同。

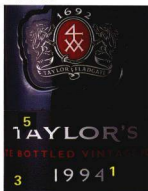
许多酿酒商发觉这些严格的规定大大妨碍了酒标设计的美观，因此他们将这些信息都印在了一个功能性商标上，即“前端标签”。酒瓶被摆上货架的时候，贴有设计感商标的那一面面向顾客，这种商标从严格定义上是“背部标签”。

在商标里我们可以发现其他一些信息，比如酒庄的历史，搭配该酒的最好佐餐食物以及何时饮用等建议。不过这些信息中究竟哪些是有用的，哪些是广告信息，就需要您用葡萄酒常识去判断了。

酒精度

许多欧洲地区都有最低酒精含量标准，这是为了避免每个地区和每个葡萄品种所酿的葡萄酒酒精含量百分比不同。总的来说，产区气候越温暖，酒精度含量就越高。德国产的白葡萄酒酒精度低到7.5%，而美国加州仙粉黛的酒精精度则高达16%。大多数佐餐酒的酒精度在12% - 13%。

年份波特酒



此为经典波特酒酒标设计。泰勒山姆酒庄（Taylor's Crest）的标志被嵌入到印有的波特酒瓶中。

澳大利亚赛美蓉



玛格丽特河位于澳大利亚西南部。它是赛美蓉葡萄的产区。

1 年份 2 酒名 3 分级

PINMUCH.COM

澳大利亚卡本内梅洛



当卡本内梅洛在梅洛之前时，说明在葡萄酒中卡本内梅洛比梅洛各葡萄品种所占的比例高。

波尔多红葡萄酒



这是非常传统的波尔多红葡萄酒的酒庄。

俄勒冈州黑皮诺



政府相关机构的警告印在酒庄的背面标签上。

勃艮地顶级庄园白葡萄酒



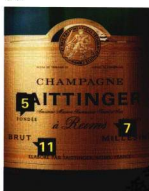
歌顿·查尔曼 (Corton-Charlemagne) 是葡萄酒名称，也是以法国原产地命名的酒名。

勃艮地一级葡萄酒白葡萄酒



因为是一级葡萄酒而非顶级酒庄，它一定是先标产地村庄名 (Meursault)，再标葡萄酒的名称 (Blagny)。

香槟



香槟的年份会标在酒庄的上面。如图所示，这款1997年的葡萄酒瓶前部标签。

4 原产地 5 酿酒商名称 6 所选用的葡萄品种 7 装瓶地 8 原产国 9 容量 10 酒精含量 11 葡萄酒风格

加强型葡萄酒的酒精含量基本上在20%及以上，但是干型淡色雪利酒的酒精含量是15%。近几年，佐餐酒的酒精含量逐年上升，这主要是因为流行和保留口味的缘故。葡萄酒中酒精含量的高低并不表明酒质的好坏。

健康警示

一些酒瓶商标上，特别是来自于美国的葡萄酒，都必须标上这样一个警示——“内含二氧化硫”。二氧化硫是一种作为抑菌剂和抗氧化剂的物质，酿酒厂将其添加到葡萄酒中。摄入过多的二氧化硫会导致人体出现哮喘症状。不过如果做个对比，例如果汁，其含有的二氧化硫远比葡萄酒要多得多。

认识葡萄酒的等级分类

在酒标上最重要的一条信息就是对葡萄酒的法定等级分类。

欧洲分类

绝大多数的欧洲国家采用的是四级系统（four-tier system），这是一种以法国“法定产区命名制度”Appellation d'Origine Contrôlée（AC）为原型建立起来的命名系统。最早在20世纪30年代为了防止假冒伪劣酒而在法国创建的AC制度，它的核心思想是保留葡萄种植园的特色，以及决定了葡萄酒的口味和风格的葡萄品种。基本上，通过给葡萄酒以其原产地命名，即采用一个注册后的地名，就可以保证消费者所购买的葡萄酒的品质。

酒标设计

法国苏特恩地区的白葡萄酒

这种产自法国波尔多最声名显赫地区的葡萄酒口感较软，呈金黄色。所以它的酒标总采用白色酒标配华丽的金色文字。

波尔多红葡萄酒

传统的波尔多红葡萄酒酒标设计会采用酒庄的照片或图片，通常都采用19世纪雕刻画。

雷司令

德国酿制的葡萄酒酒标过去多采用精美的哥特式铭文。当代的酒标设计风格保留了基本的设计元素——通常会有一个葡萄种植园的图案，实际上是对质量更详细的说明，使文字更真实易懂。

新世界葡萄酒

新世界的葡萄酒商处于当代酒标设计的前沿，他们保留了传统设计中的优秀元素，同时还加以创新，即根据他们希望塑造的市场特点而专门进行独特的设计。



1 最顶级的是“法定产区命名”葡萄酒。这类命名的使用是受严格控制的，并有以下规定：

- | 所种植葡萄品种 |
- | 所种植的土地面积 |
- | 葡萄酒如何酿酒及熟成 |

依据法定产区命名制度，葡萄酒有超过400种分类。欧盟的其他成员国也使用类似系统（见下表）。

意大利和西班牙有与法国“法定产区命名制度”类似的分级体系。在意大利，与法国规定的AC制度命名对等的酒被称为“DOCG”（Denominazione di Origine Controllata e Garantita）——保证法定产区餐酒；在西班牙则被称为“DOC”（Denominación de Origen Calificada）——法定产区的高级葡萄酒（原产地装瓶）；德国的部分地区目前仍采用顶级葡萄园（Grand Cru）和一级葡萄园（Premier Cru）分类体系。

2 接下来的一级在法国被称为“VDQS” Vin Délimité de Qualité Supérieure——“优良产区葡萄酒”。其对葡萄品种、酿制和酿酒方法的控制要比第一级宽松些。这类产区多数最终都会纳入到AC制度分类体系当中。

3 再下面的一个层次是葡萄酒出产国家分类——地区餐酒，如法国的“IGT” Indicazione Geografica Tipica “优良餐酒”，以及西班牙的“地区餐酒”。这些种类的控制相对会宽松一些。

4 最基本的葡萄酒分类就是“日常餐酒”。在欧洲，这类酒不需要标注葡萄品种或某个特定产地，它们仅由基本的健康卫生标准来控制。“日常餐酒”在其原产地的饭店和超市中都能看到，一般是不出口国外的。

法国	意大利	西班牙	德国	葡萄牙
法定产区命名葡萄酒AC (Appellation Contrôlée)	保证法定产区餐酒DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)	法定产区的高级葡萄酒（原产地装瓶）DOC (Denominación de Origen Calificada)	最高等级酒QmP (Qualitätswein mit Prädikat)	法定产区酒DOC (Denominação de Origen Controlada)
优良产区葡萄酒VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure)	法定产区高级葡萄酒DOC (Denominazione di Origine Controllata)	法定产区等级葡萄酒DO (Denominación de Origen)	法定产区酒QbA (Qualitätswein bestimmt Anbaugebiete)	指定产区酒IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada)
地区餐酒 Vin de pays	地区餐酒 Vino da tavola and geographic name or IGT and name of approved area	地区葡萄酒 Vino de la tierra	地方性酒 Landwein	地区性酒 Vinho Regional
日常餐酒 Vin de table	日常餐酒 Vino da tavola	普通等级餐酒 Vino de mesa	一般性餐酒 Deutscher Tafelwein	普通等级餐酒 Vinho de mesa

细化分级

欧洲一些国家除了产区命名制度外还有另外的独立分类体系。例如，法国的波尔多地区就是一个由于出产大量葡萄酒而进行了多个细化分类系统的地区。波尔多的梅多克产区出产世界上许多最优质的葡萄酒，这些酒采用酒庄命名的原则。对酒庄的排位采用了优先级降序排列的方式，“一级酒庄”在最优，然后是第二级，接下来直到第五级（见下表）。波尔多的格拉芙产区也有自己的分类方法，既为红葡萄酒分类，同时也为白葡萄酒分类。同样还是在波尔多地区，其圣爱美浓产区则将其最好的葡萄酒分成超级酒庄、顶级酒庄、优质酒庄。

勃艮第地区也同样认为其产区的一些葡萄种植园应该得到顶级的排位。这其中最好的划分在特级酒庄分类中，第二好的则划分在一级酒庄分类中。

波尔多的葡萄酒分级

波尔多地区有其自身的葡萄酒分级制度，波尔多不同产区的分级系统也各不相同。



新世界体系分级

其他国家，包括美国、南非、澳大利亚、阿根廷、智利和新西兰（总体上被称为新世界）在葡萄酒的酿制、消费中没有传统的约束和限制。大多数国家都采用松散的、基于AC系统的命名体系，而且将“对于葡萄的选择和酿酒技术的选用”成为每个酿造商独自决定的事情。

在美国有一个AVA系统（即美国葡萄栽培地区系统）。葡萄酒的商标上会有产地名称，但是这仅仅保证了葡萄的产地。这个AVA系统仅仅表明了葡萄酒的可能风格，因为在温暖的AVA地区出产的葡萄酒会比那些较寒冷的AVA地区产出的口感更丰富。

在加拿大，那些属于葡萄酒酿造品质联合会会员的酿酒商们会在他们的酒标上标明“VQA”。“VQA”比国家法律指引提出的品质要求更高些。澳大利亚也逐步引入一种地区划界系统，但是无论如何，产地的名称并不能对酒的某种特殊风格或品质起到保证。

分级对消费者的帮助

分级（Appellation System）可以显示关于某种葡萄酒的许多信息，而且如果该酒在产地之外还属于另一项等级分类，那么这种酒的品质就更好。当然，这种系统也对酿酒商大有帮助。例如在法国，当一个地区被升级到AC系统

中，那么该地区酒的价格就会随之提升。

其他条款

“在酒庄装瓶”（Mis en bouteille au château/Estate-bottled）这条标志表示了该酒是由酿酒商装瓶的，而不是由代理商完成的。

珍品陈酿（Reserva/Riserva）这是一条在意大利、西班牙和葡萄牙等国使用的条款，它表明该酒在出售前已经比非储藏酒（Non-Reserva Wines）存放了更长的年限。例如，一瓶意大利的窖藏巴罗洛酒就比直接出售的巴罗洛酒存放的酒龄更长。这一点请不要同美国葡萄酒标签上的“Reserve”英文字样相混淆。因为，这通常是美国的酿酒商使用的表明该酒品质卓越，但在美国这个条款并没有被法律规范，而且可以用在任何葡萄酒上，因此也使得该条款不能对葡萄酒的品质起任何保证。

特级（Superiore/Superieur）葡萄酒的酒精度高于法定最低标准通常被标注为“特级”Superiore（意大利语）或者Superieur（法语）。意大利出产的具有这种标识的酒通常要比普通葡萄酒窖藏的年代更长。

猜例

在某些情况下，葡萄酒的品种分类系统对于酒的质量反而会起到副作用。像意大利20世纪70年代到80年代间，其国内某个地区，即基昂蒂省（Chianti）的命名规则要求酿酒商在其出产的红葡萄酒中加入一定比例的白葡萄，并禁止使用其他种类的葡萄，包括加本力弗朗。可见，许多知名品牌的酿酒商决定绕过法律规定而按照自己的方式酿造葡萄酒。

这些酿酒商的葡萄酒因此不能使用基昂蒂来定名，而被称为“地区餐酒”或者“日常餐酒”——即葡萄酒分类中最差的等级。然而，酿酒商们却给他们的葡萄酒取精心设计的名字并卖以高价钱，结果这类酒在意大利成了最流行的酒，而且令国内其他省份也纷纷效仿，最后连法律都被修改了。许多这类的酒（比如铁狮尼洛Tignanello或者苏拉亚Solaia）现在都归为“优良餐酒”一级。



选购葡萄酒的好去处

在过去，葡萄酒俱乐部、互联网、直销公司和批发商店极大地提供了人们购买葡萄酒的机会，但是面对如此多的选择，到底去哪里买才最明智呢？

葡萄酒商店指南

如果您在为聚会准备葡萄酒，那么批发商店则应该是您的首选，因为他们一般都会对大额订单给予一定的优惠。如果您只是要挑选几瓶酒而已，那么超级市场是不错的选择。但如果您是要寻找一些陈年佳酿，或者是非常稀有且品位甚高的美酒，那么拍卖行或者精品酒收藏经销商则是最好的选择了。

独立葡萄酒经销商

从商品质量和服务角度来说，经销商那里是买葡萄酒的最好去处，但是其数量在逐年减少。这些经销商中的大部分也是酒进口商，他们也在寻找物美价廉的酒，其中一些人还是某些国家著名的酒专家。这类从业人员都受到过良好的训练，具有较好的职业素养，而且能够为顾客提供很好的购买建议。大多数的经销商会定期发布酒清单，里面包含了大量的信息。然而就价格而言，会比超级市场里的稍贵一些，或者有很大偏差。如果您想购买价格不菲的酒，比如“1961年香槟干邑”，那么您就需要花些时间去淘宝了。一些酒专供商也有自己的网址供人们查询。

超级市场

超级市场是购买日常饮用酒的好去处。超级市场间的竞争已使得葡萄酒的价格相对较低。当然，在享受低价的时候，质量就无法保证了。许多超级市场为了满足顾客的预期会要求其采购人员只能在某一价位下采购。可想而知，如果以这么低的价格，是不可能从供应商那里拿到什么珍品佳酿的。若在超级市场里购买葡萄酒，既得不到专业指导和建议，也鲜有送货上门的优待。所以购买价格昂贵的酒最好不要到超市里去选，因为那里的价格不仅缺乏竞争力，而且可选范围很窄。在买酒前还要再三检查酒瓶，因为有些酒储存得并不尽如人意。

街头零售商和批发商

不同零售商的酒质量差异很大，有的非常好，有的则像街边卖啤酒和香烟的小贩，质量不好且数量不多。因为绝大多数的批发商都进行大批量买卖，所以他们多倾向于交易数量巨大、品质中等的葡萄酒。所幸的是，他们中的不少人也会为那些追求更好品质葡萄酒的顾客准备一些上好的酒以供选择，或者提供一份好酒的名单以供预订，通常清单上的这些好酒都没有存货。有些批发商会要求最少购买1箱12瓶装的数量，或者只对这样数量以上的购买才给予价格优惠。大多数这类零售商和批发商都提供送货服务。

购买时考虑的因素

酒专卖店通常是一个获取有关酒信息的最好地方，店里的工作人员大多也乐意为顾客提供向导服务。您需要留意那些试卖品、特惠商品和季节性甩卖商品，其中不乏超值商品。

特惠购买

比如季节性甩卖，通常在圣诞节后会有。这时候，酒专卖店会派发出他们的甩卖清单或者把要甩卖的酒摆放在店面中。在这种情况下，这些葡萄酒大多数本身并没有一点问题，这是一种商家处理过量存货，或者是赶在这类酒的新品到来之前尽快处理掉旧货。但有时候，甩卖中也会包括一些快过保质期的酒，所以应该避免选购，只有仔细寻找才能发现超值品的。而且，要特别留意那些为了促销某类酒而提供的特惠装酒。

买前要品尝

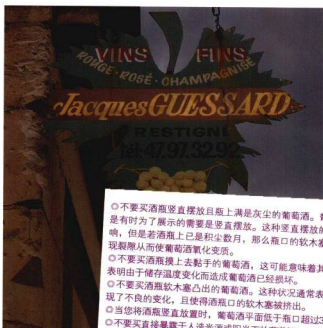
有些店会周期性地组织一些免费品酒活动。这些活动确实能够有助于选购，但是需要注意那些开瓶多日以供品尝的葡萄酒，它们有可能会变质。一些店铺会为常客或会员定期组织一些好葡萄酒或稀有品种的品尝活动。这类活动也许不是免费的，但这是一种更多地了解酒——比如：陈年白兰地或一些老酒的好方法。如果您计划收藏这类的酒，那么这些品酒会对您则是有很大帮助的，可以不被品牌名气和价格所扰，选择自己喜爱的酒，远离不爱的酒。

消费者需注意事项

再好的葡萄酒也会因为储存不当而变质，但是有些酒商店仍旧对他们的储存方式不以为然。当您选购酒的时候，应留意店铺的内部环境，以确保您所买的酒仍处于最好的存放状态。理想的储存环境是：店里有温控设备，然而实际上仅有精品专卖店才会舍得花这笔钱。至少，酒需要远离热源和光源（例如加热器、门窗等）。

下面给出的所有特征信号虽然不能表明这些葡萄酒已被毁坏，但是这些信号对于购买者来说都是警示：





- 不要买酒瓶竖立摆放且瓶上满是灰尘的葡萄酒。葡萄酒应该采用酒瓶侧放的方式储存，但是有时为了展示的需要是竖立摆放。这种竖立摆放的方式在短期内对葡萄酒不会产生大的影响，但是若酒瓶上已是积尘数月，那么瓶口的软木塞会由于长时间未与酒接触而变得干燥出现裂痕从而使葡萄酒氧化变质。
- 不要买酒瓶摸上去黏手的葡萄酒，这可能意味着其中的酒液已有部分溢出。这种情况可能表明由于储存温度变化而造成葡萄酒已经损坏。
- 不要买酒瓶软木塞凸出的葡萄酒。这种状况通常表明瓶中的酒已由于储存温度的改变而出现了不良的变化，且使得酒瓶口的软木塞被挤出。
- 当您把酒瓶竖立放置时，葡萄酒平面低于瓶口超过3厘米，则表明可能有蒸发或渗漏情况。
- 不要买直接暴露于人造光源或阳光下的葡萄酒，这两类光源都会加热葡萄酒并破坏其品质。

冷藏酒柜

大多数商店会在冷藏酒柜里存放少量葡萄酒（绝大多数是白葡萄酒和气泡酒）。除非您想在购买后就立刻饮用，否则最好是选购货架上的葡萄酒然后回家自己冷藏。这样做的原因是：那些储存在冷藏酒柜里的酒也许并非处于最佳存放条件——通常是存温太低，以及酒瓶是长期竖立存放的。而且，冰箱压缩机所产生的振动通常也会对葡萄酒品质有影响的。

把有缺陷的葡萄酒退回商家

在买回葡萄酒后，若打开瓶塞发现酒不能喝要立刻退货。或许您会发现，葡萄酒已氧化或有橡皮塞的味道。不幸的是，从主观上看葡萄酒已被损坏，但实际上葡萄酒只有稍微变质，您很难获得索赔。但是当退换有明显问题的酒时，大多数商家会毫不犹豫地换货或退款。若当酒倒入客人的杯中才发现有问题，记得要把它倒回瓶中，再把瓶塞拧紧。因为将半瓶酒退回商家要求赔偿的情况通常都会遭到质疑。以上所述都是针对近期所购买的酒。若买回葡萄酒后自己存储数年才发现酒有瓶塞味，那么只能自认倒霉了。

如果通过邮购或网上订购的方式购买葡萄酒，一旦开瓶后才发现问题并需要退货则多少会有些麻烦。通常，选择一些品牌名气大的公司购买，并明确退货政策会减少您因酒不好而失望的可能性。

仔细阅读宣传说明

仔细阅读酒单或网上的销售条款，检查需要支付什么样的额外费用。检查“装瓶价”是对于带箱的还是单独装瓶的，以及还需要支付的其他税费。有时运费差异很大，如果还要求商家为酒储存，那么需要按天收费。而且记住，这是不含保酒费的。



在家购买

在家里下订单购买葡萄酒好处很多：首先，就近购买通常可以享受免费送货上门的服务，这样也可免去自己搬箱子的辛劳之苦；其次，节省时间；第三，容易选购到非本地酿酒；最后您还可以货比三家，得到最好的价格。

直接订购

最简单的购买方式是给独立经销商打电话订货或是发送传真订货。通常都会送货上门，除非订购量太小未达到送货的最低要求。为了能够拓展服务范围，这些酒类专业经销公司通常都会将他们的存货单做成宣传册发布；这些小册子的内容1年内会更新多次。

葡萄酒俱乐部

从葡萄酒俱乐部或者其他组织提供的特价商品信息里，通常都是预先选好价格不贵且很优惠的商品。这些信息之所以吸引人，全靠价格的优势，所以其中很少有提供质量上乘的葡萄酒的信息。一些本地葡萄酒经销商也会组织俱乐部并为会员提供价格优惠、试品尝及特惠商品服务。这些活动循环举行，俱乐部会记录下那些受人喜爱的酒并以优惠价向会员推荐售酒。

通过互联网

现在有许多关于葡萄酒知识的

网站，有些也卖酒。它们提供的选择却千差万别，葡萄酒的信息也参差不齐。如果发现自己想要的葡萄酒价格合理，那么这也是一个购买葡萄酒的绝好方式。

从酿酒商处购买

购买葡萄酒最有趣的方式就是直接向产地购买。在酿酒商的品酒室里，您可以放松地品尝样品并随意选择您所喜欢的酒。

产地直销

欧洲与美国比起来直销的商业模式发展非常缓慢，在美国这样的新世界国家里这种模式已相当成熟，特别是在加州。这是因为欧洲比美国的葡萄酒厂规模小，因为小酒庄没有实力向公众直接出售，而通常选择邮售或通过代理商出售。而许多大中型的葡萄酒厂才会有设备齐全的品酒室。

并不是所有的葡萄酒厂都允许顾客直接向其购买葡萄酒。比如在法国的勃艮地或者是意大利的皮蒙特地区，那里最好的酿酒商倾向于快速售酒以满足客户需求；他们会很乐意带您到处看看，但是不会卖酒给您。在波尔多，绝大多数的葡萄酒是销售给批发商的且不可以直接向葡萄酒厂购买。因此在去葡萄酒厂或酿酒商那里之前要先查看能否从他们那里直接购买是很有必要的。

经济因素考量

在一些地区，包括加州，葡萄酒的销售网络是由全国各级各地区的分销商组成的，他们不希望顾客直接接触酿酒商使得葡萄酒的盈利空间变小，所以您就不太可能在那里拿到什么优惠价。当然，可以保证的是只要您喜欢某酿酒商的葡萄酒，您就可以买到仅在品酒室出售的限量葡萄酒。

在欧洲，同种葡萄酒价格差异很大，通常是从酿酒商那里直接购买要比从本国的经销商那里购买便宜许多。但是如果到法国的吉布兰格，您就会发现当地超级市场里出售的同类酒的价格比酿酒商的价格还要低。

带葡萄酒回家

在打算购买一年的酒之前，您需要好好考虑下如何把酒运回家；

| 如果是开车旅行，那么将您的酒尽可能地保持冷藏和平稳状态。将酒用纸箱包装（通常经经销商会免费赠送），注意包装严密。避免将包装后的酒较长时间放置在阳光下，因为阳光直射会损坏您的酒。|

| 长途运酒，费用非常昂贵。因此仔细想想卖酒所省下的钱和运费的花销——其实也许您身边的某个酒专业经销商已经有这种酒的存货了。|

| 如果您采用航空旅行的方式，那么随身携带几瓶葡萄酒简单易行，仔细包装并放于手提袋中。现在航空公司对于手提袋的携带限制越来越多。把葡萄酒放在托运行李里是非常危险的事，这样会由于行李搬运不当或在飞行中气压变化使瓶子破碎。航空公司会接受包装好的成箱酒作为托运行李，但是您必须负责将酒妥善完好地包装。用这种方法托运的酒会累计在行李件所携带的重量中，因此很容易使行李超重。|

期货购买

如果在葡萄酒装瓶前就购买，可以得到较优惠的价格（提前买卖，也就是期货），这也意味着在您获得成品葡萄酒之前至少1年就必须先付钱买下。这也是最好的买酒方法之一，但会存在风险。

为何采用期货购买

因为如果在装瓶之前预先购买，就可以在最好的价位上买到葡萄酒。这种方式仅在近些年才流行起来，而现在这可是一种获得紧俏酒的常用方法。

但要采用期货购买方式则只有在以下两个条件中至少满足一个的前提下才可以实现：

| 此类酒如此稀少，除非在第一时间购买否则根本买不到的。例如一些世界上顶级葡萄酒（每年只能少量酿制的葡萄酒（约3000箱，甚至更少）会在酒上装瓶前就早早地被预订了。|

| 期货购买的价格比等到葡萄酒上市价格便宜许多的时候。但葡萄酒一种通过期货购买的葡萄酒在未来长时期内是否会价格下跌，但是很多葡萄酒爱好者都甘愿冒险。|

注意掌握信息

在决定期货购买前收集足够信息是非常重要的。随着葡萄酒丰收后的初夏季节，酒商们都会列出他们的期货品供应清单。这时就需要货比三家。需要记住的是，无论那些商家和酒评论家对于新酒如何评述，他们的观点都是建立在当酒还是刚酿制时的品尝基础之上的。建议仅向有声誉的经销商购买，即使市场上有未知货源提供更便宜的价格。这种谨慎的做法同样适用于通过互联网进行的期货购买。

免费资源
网购返利

品品品
PINMUCH.COM

在拍卖行购买

葡萄酒的市场价值波动很大，如果某类葡萄酒被公认为是令人失望的，它也会影响该酿酒商所酿制的其他酒在今后几年的价格，因为销售商会调整他们的存货量。

如何进行期货购买

一旦您决定要从年份新的酒中购买一箱葡萄酒，您需要联系选定的销售商并支付相关费用。

销售商会发给您一份证书，证明您就是这箱葡萄酒的所有者。

大约15个月后，您会接到通知，说明葡萄酒已运到并将收到其他相关消费税、关税和运输费用等支出的发票。

几个世纪以来，拍卖行一直是葡萄酒爱好者购买葡萄酒的主要场所之一，这里是累积个人收藏品的最好方法。许多拍卖行都会组织拍卖前的试尝会，在那里可以品尝到一些葡萄酒中的样品。

当然，我们需要知道为何酒能在拍卖行里拍卖。在有些情况下，一些饭店、酒商及私人收藏家可能会希望减少自己的过量存货，这样您也许能够在拍卖中发现自己喜欢的葡萄酒而且价位也不贵。然而在某些情况下，被拍卖的葡萄酒则是因为原来的所有者不喜欢了或者是被发现酒有问题，所以您要小心那些1箱11瓶装的酒——其中一瓶明显已被品尝过了而且发现有变质的问题。

在拍卖行里购买酒也存在风险。您需要问清楚葡萄酒的货源（包括原所有者的信息和储存历史），然而多数情况下您会发觉该类酒的信息不足。一些职业素养良好的酒类专业人士通常能够给您提供更多的信息细节。

拍卖行的建议

- 可以留意那些混装酒。其中的一些可能您不感兴趣，但是有的也许正是您想要或者是非同寻常的葡萄酒。只要价格合理，这可是买到一些老酒的令人兴奋的方式，但也许会有风险。
- 注意在拍卖说明上已标出的酒液位置仅到瓶颈和瓶底的葡萄酒，因为酒量不足说明存在蒸发和渗漏现象，这会影响到葡萄酒的品质。
- 您可以通过现场出价或传真出价的方式竞标，当然现场出价更具灵活性。
- 在您决定出价前最好先咨询附近销售商对同类葡萄酒的售价，因为一些热情高涨的竞标人在拍卖会上出的价可能要比专卖店里的售价高得多。
- 一些拍卖行采用标识符号来表示在成功竞标后还需要支付的额外费用，所以您需要仔细阅读拍卖说明。

免费资源
网购返利

PINMUCH.COM

开始藏酒

为了保证自己在想要优质葡萄酒时就能有，那您必须要开始着手积累自己的葡萄酒收藏。很多葡萄酒经过几年的储藏后品质会变得更好，而且，获得一瓶充分熟成的葡萄酒最省钱的方法是：在它出厂且价格不贵时就购买，然后储藏好，留待最终要饮用的那天让它隆重登场。

随意型收藏者

大多数葡萄酒消费者都是在要喝酒前才去买酒。这也是理所当然的事，但是这种做法的局限是：您必须受制于您所在地的销售商，因为他所有的葡萄酒种类可能很有限。所以建议最好平时就收藏一些，量不必大，但种类会越积累越多，这样，无论应付什么场合，您都能得心应手。

毋庸置疑，选择葡萄酒时，您首先需要考虑的是自己的口味。如果酒类收藏多样化，那么您对于任何场合都能应付得游刃有余，无论是自己还是客人、朋友都能乐在其中。比如，您可能很喜欢澳大利亚设拉子，但是某种情况下，您必须摒弃这种个人喜好，而为一个和您兴趣迥异的客人提供完全不同风格和颜色的葡萄酒；或者当您需要一瓶全新的葡萄酒作为礼品送人时，或者是您要庆祝某个好消息开上一瓶香槟时都需要根据实际情况选酒。

认真型收藏者

要是您很喜欢经常饮用充分熟成过的优质葡萄酒，那就要认真地做好葡萄酒储藏这门功课，因为这是满足您要求的一个十分经济的方法了。当然，您所收藏酒的规模取决于以下三个因素：需要饮用的量、用于储藏的面积以及能够支付的费用。但是，无论您收藏的葡萄酒只有50瓶，还是有5000瓶，您都需要在可以立即饮用的酒和仍在熟成的酒中维持一个平衡。对于葡萄酒收藏入门者我们的小建议是：

- 1 以期货方式购买您最喜欢的酒（若如果价格合适），或者在葡萄酒一进入市场时就立刻买回来，这样您能获得最优惠的价格。
- 1 查看您在当地最好的独立销售商的账单信息，因为他们会定期发布新酒及一些年份的酒。
- 1 经常查看有关葡萄酒的杂志和网站，可以找到一些物美价廉的葡萄酒的信息。

| 跟投资股票市场一样，多样化永远是制胜法宝。葡萄酒市场也是变化多端，通过扩大购买品种的范围，您可以把失望的可能性最小化。也可以较集中地购买您喜爱的葡萄酒产区的酒或者偏好的那一类酒，但是尽量做到购买不要过于单一或宽泛。|

| 如果您对购买特别昂贵的葡萄酒很感兴趣，或者销售商只采用成箱销售时，可以和一个与您兴趣相投的朋友共同分享，这样可以节约成本。|

| 可以采取分类交叉采购的方法，这样您的酒窖里总是存有可以随时饮用的酒和准备存储多年的酒。|

| 避免过多买酒而超出了饮用的量，除非您是在做葡萄酒投资。很多时候，葡萄酒会因存放时间过长，而在过了其最佳饮用期才开瓶，这种好事变坏事的例子屡见不鲜。|

| 考虑采取“窖藏计划”采购葡萄酒，一些大型的葡萄酒经销商会提供这种计划。|

窖藏美酒最佳推荐

买自己所喜欢的葡萄酒理所应当，但不要忘记，自己不感兴趣的葡萄酒就不适合储藏较长时间。下面向您推荐一些可以储藏的美酒，这些酒存放时间越长越有魅力：

| 来自法国一些葡萄酒产区的红葡萄酒，比如来自波尔多、勃艮地以及隆河谷等地区的。大部分由以下几种葡萄品种酿制的红葡萄酒：加本力苏维翁、西拉或提拉子、圣吉欧维兹（基昂蒂Chianti，布鲁奈罗Brunello产区）和皮比奥罗（Nebbiolo）（巴罗洛Barolo产区）。|

| 勃艮地白葡萄酒，格拉大葡萄酒（Graves）和德国的雷司令，以及法朗阿尔萨斯葡萄酒。|

| 加强型葡萄酒可以安全地存放多年，但是只有某些种类的葡萄酒，比如年份波特酒（Vintage Port）和马德拉酒（Madeira），会随着存放时间的延长而口味越来越醇厚。其他种类的酒，比如欧罗索雪利酒（Oloroso sherry）和马沙拉酒（Marsala），不会有太多改变。|

储藏条件

如果您打算购买并储藏大量葡萄酒，那么存储条件是至关重要的。如果您家中没有合适储藏酒的地方，那么就可以从能存储葡萄酒的供应商处购买酒，或者租一个葡萄酒酒窖。这些酒窖可以提供理想的湿度和湿度。

窖藏计划

◎一些葡萄酒爱好者很急切地想拥有自己的酒窖，但是却不清楚该买什么酒。而且，他们也可能没有时间或兴趣仔细查看酒单，也不能对潜在的购买机会深思熟虑、精心准备。在这样的情况下，加入窖藏计划就是合适的选择，这种计划多由一些好的葡萄酒经销商提供。这种计划里包括5套以上先设计好的方案，既流行又能符合预算。通常，这些经销商会提供几年的免费窖藏服务，并且会建议您什么时候喝什么酒。但是不足之处是，比起自己采购，这种方式的自由度就小多了。然而，这种计划可以向您提供合理的价格，而且其中的建议总是令人信服的。



购买适合早期饮用的葡萄酒

我们所购买的大部分葡萄酒都是适合早期饮用的，而且很大比例的酒是在购买后24小时内饮用。由于选酒的范围大并且价格和质量存在波动，购买适合早期饮用且质量好的葡萄酒通常要比购买窖藏的珍藏酒还要困难。

“早期”的标准因人而异，总的来说，是指葡萄酒装瓶后6至12个月内。

若想购买到回家后很快饮用的葡萄酒，大可不必非得得到专业的葡萄酒供应商那里去购买。另外，大型的销售商店由于时常会积压商品几个月甚至是几年，因此也不是购买新鲜的宝祖利村红葡萄酒（适合年轻时饮用）或者活泼清脆的普罗旺斯桃红葡萄酒的最佳去处。超级市场和百货商店里的葡萄酒会在较短的时间内更换新货，所以那里的酒会比较新鲜。

当挑选早期饮用酒时，还需要记住：买的酒和您的需求应一致，比如在为来年大批量购买前您要先估计一下能饮用酒的数量。一款桃红葡萄酒或者个别苏维翁会在一年或者最佳年限内就渐渐失去了它的感染力。也有一些昂贵的葡萄酒并不随着年份而酒质得到进一步改善，比如这些包括大多数的薇优聂（Viognier）、许多种的莎当妮和类似产自意大利皮蒙特省的多乐洁朵红葡萄酒（Dolcetto）。

早期饮用的葡萄酒

红葡萄酒

黑皮诺(Pinot Noir)

主要的勃艮地红葡萄酒通常都需要窖藏，但是大多数新世界的葡萄酒（无论美国加州、新西兰还是智利）都应该早期饮用，因为这种酒的芬芳和口味是充满着水果味道的，是其最佳时期。

梅洛(Merlot)

该酒所含单宁较加本力苏维翁少，其醇厚的品质和纯正的浆果口味使该酒宜于早期饮用。波美侯产区 and 加州出产品质珍贵的梅洛红葡萄酒，此外意大利、瑞士和法国南部的梅洛都要早期饮用。

佳美(Gamay)

基于很多实际的原因，佳美其实就是宝祖利的同义词。法国人称之为易饮（gouleyant），意思是解渴。它大众化、易于上口的魅力几乎没有其他早期饮用的红酒能与之媲美。

加本力弗朗(Cabernet Franc)

该酒是法国卢瓦尔红葡萄酒的中流砥柱，这种酒通常是品质清澈，受人喜爱。有时它还带有草本植物的气息，是理想的夏季饮用酒。这些品种里也有一些珍贵品质的酒可以窖藏，但是希依（Chinon）、布列格依（Bourgeuil）或者索米·尚比尼（Saumur-Champigny），都属于卢瓦尔地区，它们价格便宜，应早期饮用。

桃红葡萄酒

桃红葡萄酒(Rosé)

珍贵品质的桃红葡萄酒的种类不多，多勒多勒（Bandol），窖藏会提升其品质。但一般来说，桃红葡萄酒无论是采用西拉、歌海娜、神索（cinsault）还是别的品种，都应该尽早饮用。



下表是建议哪些葡萄品种酿酒或者葡萄酒种类最适合早期饮用。

白葡萄酒

莎当妮 (Chardonnay)

寻找更加简单的种类，像意大利北部、法国南部和澳大利亚不经橡木桶熟成的葡萄酒，这里不指普通的夏布丽 (Chablis)。

白皮诺 (Pinot Blanc)

这是与莎当妮同系的葡萄品种，它带有浅淡的酸味而且最佳饮用年份几乎都在两年之内。阿尔萨斯就是最好的例子，但是在德国南部和澳大利亚，这种葡萄因白布贡德 (Weissburgunder) 而闻名，它被更严格酿造，所以通常存放时间更长。

白苏维翁 (Sauvignon Blanc)

它具有活泼显著的酸味和辛辣的香气。但是它易饮可口，是所有白葡萄酒中最清新的一款。最佳推荐是桑舍白葡萄酒 (Sancerre) 和普衣非梅 (Pouilly-Fumé) 的白苏维翁。另外不太昂贵的白波尔多大多数也是白苏维翁酿制的。

米勒 (Müller-Thurgau)

它拥有轻微的酸味和清脆精巧的芳香，有沁人心脾的迷人果香。许多非常廉价的德国葡萄酒也是用这个品种酿制的。

雷司令 (Riesling)

这种葡萄品种具有悠久的历史，但这并不妨碍您享受它年轻时的口感。清新的酸味刺激着味蕾，它是一款最完美的夏季午餐酒。法国阿尔萨斯、德国和澳大利亚顶级庄园酒的雷司令会被熟成，但是大多数普通的德国和法国阿尔萨斯的雷司令应在年轻时享用最佳。

西万尔 (Sylvaner)

带有土地的芳香，酒给人的感觉简单朴实。在法国阿尔萨斯是一种普遍酿制的品种，但是在德国酒中这种葡萄要珍贵许多。尽管德国弗兰肯地区 (Franken) 的酒可以窖藏的时间更长一些，但通常是在它最新鲜的时候饮用，只是很难找到。

薇欧瓦 (Viognier)

带有丰富的香气，口感饱满 (但通常价格昂贵)，薇欧瓦通常不必熟成。请享受这种酒年轻时的奢华，在法国南部和澳大利亚这两个地方价格不贵，但品质上乘。

绿酒 (Vinho Verde)

它不是一个葡萄品种，而是一种葡萄酒的风格，产自葡萄牙北部地区。像雷司令一样，它含有较高的酸度，酒精含量较低，它也是适合年轻时就饮用的酒，冰镇后饮用口感会更好。它们中的许多供出口的酒都略带风味，这种干酒也令饮用者为之精神振作。

可以窖藏的红葡萄酒

- | 当品质上乘的红葡萄酒在酒瓶里熟成时，会发生一系列令人惊奇的变化，使得该酒的品味更加令人满意。|
- | 酒的颜色会逐渐地由紫色变成砖红色。如果将一杯熟成红葡萄酒缓缓倾斜，注意观察酒边缘的颜色，您会看到它的颜色比年轻的红葡萄酒的颜色呈现出更深的棕色。|
- | 酒的气味会变得更加复杂。酒刚刚酿制时的水果香味会淡化，而其他的一些气味则会变浓。|
- | 由于酒中单宁酸物质的消失，酒的口感会更好。|
- | 葡萄酒酒体逐渐变得柔和、滑润。|
- | 葡萄酒变得更加耐味长久（即在饮用后口感更耐味深长）。|
- | 酒瓶中会出现更多的沉淀物。|

然而红葡萄酒的窖藏也是有限度的。如果红葡萄酒储存时间过长，那么酒会失去微妙的平衡，并且变质。最终，酒就变成醋了。

值得窖藏的红葡萄酒

下页所列出的部分红酒在酒窖中储存几年会变得更好。但是，并非只是昂贵的红酒才值得存放在酒瓶中熟成。其他一些含有单宁的酒，需要存放几年以使其软化，这主要与葡萄酒品种有关。对于法国葡萄酒，可以考虑邦多勒（Bandol）和马第宏（Madiran）产的，以及朗多克（Languedoc）酿制的最好的葡萄酒。对于意大利葡萄酒，可以考虑阿斯蒂·巴贝拉（Barbera d' Asti）、西班牙考虑里奥恰（Rioja）。澳大利亚设拉子也可以作为窖藏的好酒。以上所提到的葡萄酒在购买时都不会太贵，然而在酒窖里储存5~10年的酒质会变得更好。

需要窖藏多久？

对于拥有窖藏葡萄酒的人而言，预测出葡萄酒的最佳饮用时间算是一个令人兴奋的挑战。影响葡萄酒熟成的因素很多。这其中很大程度取决于酿酒的方式和工艺。窖藏条件（特别是温度）、酒瓶大小也都是很重要的影响因素。要总结出葡萄酒的窖藏时间、潜力问题等是很困难的，但是参考下表，它能够为您提供推荐葡萄酒种类的大致窖藏时间。尽管如此，酿酒工艺在过去的几十年间已发生了巨大的变化。在过去，大多数波尔多葡萄酒在出产后的10~20年内都是不可饮用的，这也正是葡萄酒需要窖藏的原因。现在，即使是波尔多和勃艮地最好的葡萄酒，由于酿制工艺的变革使得它们都能够在出产后不久饮用——这是因为温和葡萄酒酿酒法使酒吸收的涩味单宁变少。但并不是说，这些酒不需要窖藏，也不用继续熟成，但这确实意味着将酒窖藏很长时间已不再是必须的了。

适合窖藏的红葡萄酒

波尔多葡萄酒

选择梅多克 (Médoc) 和格拉夫 (Graves) 地区最高等级的葡萄品种酿制的酒, 以及圣爱美浓产区 (St. Emilion) 和波美侯产区 (Pomerol) 最知名的品种。选用优质葡萄品种酿制的波尔多葡萄酒 (即由普通的葡萄品种酿的酒就不值得窖藏了) 应该储存大约8年, 而且还能在持续窖藏的后10~15年中获得更好的品质。若葡萄酒采用木桶储存, 那么请勿打开酒桶——如果您计划卖酒, 这样做将提升酒的价值。

隆河谷地 (Rhône)

三类产自北隆河谷地——埃米塔吉 (Hermitage), 罗提丘 (Côte Rôtie) 和冈那 (Cornas) 的葡萄酒值得窖藏。埃米塔吉地区的葡萄酒是一种酒质结构很烈、需要10年时非软化呈现最好品质的葡萄酒。罗提丘的葡萄酒存放时间相对短一些。冈那地区的葡萄酒是最具乡村情调的, 当酒刚刚酿完时所含的单宁让人难以咽下。产自南隆河谷地的葡萄酒中, 选用最佳年份的葡萄酒 (例如1990年、1998年) 所酿的新教皇城堡酒可以窖藏10年左右改善其酒质, 时间更长则酒味更浓烈、口感更复杂。

斗罗河谷 (Ribera del Duero) 和普里奥拉 (Priorat)

这些地方葡萄酒产量最大, 窖藏对这些酒很有好处。然而, 许多知名的西班牙葡萄酒, 例如国宝级的维加西里 (Vega Sicilia), 是在酒桶和酒瓶中已窖藏了很长时间才上市出售的, 因此即使是最好的西班牙葡萄酒也是在购买不久后就可以饮用, 当然再存放5年左右时间也是安全的。

西班牙

加本力苏维翁

美国纳帕谷 (Napa Valley) 顶级酒庄所产的葡萄酒若窖藏10年会得到很好的品质 (尽管刚出厂时饮用也很可口), 而且若是选用优质葡萄酿的酒则可以窖藏20年的时间。

美国

设拉子

澳大利亚南部所产的设拉子葡萄酒, 比如产自布诺萨山谷 (Barossa Valley), 是可以窖藏的主要葡萄酒, 尽管其丰富的果汁成分使得它可以早期饮用。最受欢迎的葡萄酒还包括奔富酒庄的葛兰许南澳设拉子红葡萄酒 (Penfolds Grange) 和翰斯柯神恩山 (Henschke's Hill of Grace)。

澳大利亚

勃艮地

大多数勃艮地葡萄酒可以在窖藏5年左右达到令人满意的饮用品质。只有一级葡萄酒 (Premier) 和特级葡萄酒 (Grand Cru) 需要窖藏更久的时间。总的来说, 夜圣乔治地区 (Nuits-St-Georges) 和附德利安·香贝天 (Cuvée-Chambertin) 的葡萄酒需要最长的时间窖藏, 而伯恩丘 (Beaune) 或香波慕西尼 (Chambolle-Musigny) 的葡萄酒只需要放置一段时间就可以饮用了。最棒的勃艮地酒可以在酒瓶中窖藏20~30年; 一些年份的葡萄酒种 (例如1988年) 还需要在酒瓶中再储存10年, 而另一些年份的品种 (例如1989年) 存放到现在才是理想的饮用时间。

法国

巴罗洛村和巴巴莱斯科

意大利皮蒙特地区 (Piedmont) 的葡萄酒具有含单宁多及酸度高的特性。它们都会在存放中被氧化, 那些最佳年份 (例如1990年、1996年) 葡萄酒的适应该窖藏5~10年。布鲁内罗 (Brunello di Montalcino) 是托斯卡尼地区 (Tuscany) 最烈的红葡萄酒, 应该窖藏同样的时间。对于超级托斯卡纳 (Tuscan) 葡萄酒, 例如西施佳雅 (Sassicaia) 和铁娜尼洛 (Tignanello), 也应该窖藏同样的时间。

意大利

年份波特酒 (Vintage port)

只要有年份的波特酒都需要窖藏, 通常存放15年, 而且有些可以轻松地存放30年的时间。现在有一种趋势, 特别是在美国, 年份波特酒非常年轻时 (在5到10年间) 就饮用, 但是这只是个人爱好问题。

葡萄牙

法国

波尔多

大多数波尔多白葡萄酒在年轻时就可以饮用，除了贝沙克·雷奥良地区（Pessac-Léognan），以及格拉芙（Graves）北部地区酿制的酒。顶级酒庄的波尔多白葡萄酒正在逐渐受到人们的喜爱，这些酒是最值得窖藏的。例如布里翁高地古堡（Haut-Brion）和骑士庄园（Domaine de Chevalier）的白葡萄酒，口感丰富、酒质浓厚，并用橡木桶封装，通常窖藏10~15年达到最好状态。

勃艮地

熟成好的勃艮地白葡萄酒算是佳酿美酒，但是并非该地区出产的所有白葡萄酒都适于窖藏。名声相对普通的酒庄，例如奥塞·都黑斯（Auxey-Duresses）、吕利（Rully）、佩南·维哲雷斯（Pernand-Vergelesses）白葡萄酒口感虽然美味，但是只有那些最好品质的酒在窖藏5年的时间内可以继续熟成。总的来说，只有特级葡萄园（Grands Crus），比如蒙哈榭（Montrachet）、施维雅·蒙哈榭（Chevalier-Montrachet）、高顿·查理马烈（Corton-Charlemagne）和一级葡萄园（the Premier Crus）如夏山·蒙哈榭（Chassagne-Montrachet）、普里尼·蒙哈榭（Puligny-Montrachet）和墨索（Meursault）会在窖藏中获益。由于酸性偏高，夏布丽（Chablis）也可以在窖藏中获益。葡萄的收获年份也是一个重要因素。低酸性的年份，例如1992年或1998年的酒在窖藏5~8年时间内为最佳饮用时期；而对于品质更多样的1990年或1996年则需要10年甚至更长时间，使酒体更饱满。

阿尔萨斯

由主产区（例如南莱茵河谷Jugel）出产的歌舞姿（Gewürztraminer）和雷司令酒在约4~5年时间内熟成，有时也需要10年的时间。特级葡萄园（Grand Crus）则需要更长时间。

可以窖藏的白葡萄酒

总体而言，白葡萄酒应该早期饮用，而且存放年限不能和葡萄酒相提并论。这个说法对于大多数白葡萄酒是正确的，但是也有一些白葡萄酒可以窖藏很久的时间，而且在一些情况下比大多数的红葡萄酒存放的时间还要长久。对于白葡萄酒，良好的存放环境是成功的关键，因为白葡萄酒比红葡萄酒对不良存放环境相对敏感。

值得窖藏的白葡萄酒

真正优质的白葡萄酒比其等级别的红葡萄酒要珍贵很多，因此价格也要高出许多。价格相对不贵且值得窖藏的白葡萄酒其实微乎其微，但是也可以考虑澳大利亚猎人谷赛美蓉、德国特级酒庄雷司令珍藏 Riesling Kabinett（窖藏约10年），以及一级葡萄园等级的夏布丽。对于偏甜味的白葡萄酒，可以选择白诗南（Chenin blanc），例如莱阳丘（Côteaux du layon）、沃弗莱（Vouvray）、彭纳梭（Bonnezeaux）酿制的卢瓦尔地区葡萄酒；许多此类酒的价格被严重低估，可以窖藏20年甚至更长。

甜酒

糖分是葡萄酒保存的最重要因素，最甜的葡萄酒可以存放10~20年仍不失去果味。但是窖藏葡萄酒的目的并不仅仅是要保留酒中的果味，人们还希望酒能够向着大家感兴趣的、能够给人们带来惊喜的方向发生变化。若葡萄酒年份选用1921年和1949年的雷司令，稀有的“精选贵腐酒”和“精选干粒贵腐酒”的酒劲仍日很强。奥地利同种类葡萄酒由于含酸性物质相对少，故储存时限较短，但是仍能存放15年左右，尽管这些酒其早期饮用也是非常好的。

意大利

灰皮诺

特别是弗留利产区(Friuli)的高利奥(Collio)和东克利(Coli Orientali)的葡萄酒适于窖藏几年时间,但若存放5~6年的时间则应该开瓶饮用了。

德国

德国雷司令

这种酒的酒精度较低,酸度高,酒体饱满,有时候还富含糖分,使它表现出了久存的特异性。刚酿制完的雷司令口感爽快,富含果香;成熟后的雷司令(约存放10~15年)会呈现出蜂蜜与煤油的气息。口感甜的酒,比如贵腐酒(Beerenauslese)可以存放20~30年之久。

美国

特级加州莎当妮

拥有10年以上的成熟酒体,但大部分年轻时品尝更好。

澳大利亚

猎人谷赛美蓉(Hunter Valley Semillon)

这是一种澳大利亚独有的葡萄酒,当酒刚酿制完时口感很涩,经过约8年的窖藏后,口感会变得非常丰富,且酒香浓郁。这种酒也是澳大利亚酿制的少数能够在窖藏中获益的白葡萄酒种之一。干型雷司令也可以窖藏,但是最多存放5~10年。

| 苏特恩是可以窖藏的经典甜葡萄酒,其酒精度和甜度都比较高。这些味道甜美的葡萄酒可在酒瓶中存放20年甚至更长时间而变成佳酿。许多名酒庄,如克雷(J. 克莱(Cimenes)和苏特(Coutet)20世纪20年代的葡萄酒到现在仍保持令人惊讶的新鲜感。尽管其酿酒师用葡萄酒产量仅是用于波尔多红葡萄酒的四分之一,但这些酒并未受到广泛关注,所以价格非常合理。一瓶好的陈年苏特恩能够为一顿丰富的餐食锦上添花。口感较轻的葡萄酒如1987年份或1994年份,存放5年饮用已能令人满意,但是那些最优质的葡萄酒很容易就储存15年。如1993年份或1996年份的现在仍未到达饮用最佳时刻。|

| 产自匈牙利东部地区的托卡伊酒有着非常久的存放时限。在葡萄酒优质丰收年中选择珍品中的珍品能酿造出特级酒有5~6级puttonyos(puttonyos,是对于酒中所含的酸性物质、糖分和果汁提取物浓度的

官方分类标准,6puttonyos即100%贵腐葡萄酒,以及顶级精华甜酒(Aszu Eszencia),在非常好的年份以最棒的葡萄酒酿出的酒,在年轻时即可享用,但也会随着存放时间而变化出更丰富细腻感。这些酒简直是不朽的,佳酿与德拉也一样,这种酒是所有加酒葡萄酒中可存放时间最长的。这些酒中的特级酒可以轻松地存放大约30~40年。|

可以窖藏的桃红葡萄酒

几乎所有的桃红葡萄酒都应该早期饮用,当然,也有例外,它们可以窖藏并获益。普罗旺斯的邦多勒(Bandol)产区桃红葡萄酒可以在窖藏中获益,一些香槟区的稀有里塞桃红酒(Rosé Des Riceys)通常存放5年左右会更好。

可以窖藏的香槟

品质极佳的桃红香槟在5~10年的存放时间内会改善酒质,普通品质的香槟也可以久存。许多喜欢喝香槟的人愿意窖藏较年轻的香槟;因为长时间窖藏的香槟可能会失去新鲜的口感和活力。当然这也取决于个人口味。

葡萄酒投资

某些葡萄酒随着存放时间的延长和数量越来越少，所以在价值上会获得巨大的增值，这意味着这些酒具有巨大经济收益的潜质。葡萄酒的升值比房地产还要快，市场表现比股票市场还要好，但是对优质酒的投资也并不是没有风险的。

值得购买的优质酒

尽管现在有无数的优质酒，然而其中只有一小部分值得投资。法国葡萄酒，特别是波尔多红葡萄酒，而且是最好的酒庄和酒庄的红葡萄酒有史以来就一直占据了葡萄酒投资市场的主流，直到今天雄风依旧。波尔多白葡萄酒总的来说并不是好的投资酒，尽管与其同等级的红葡萄酒相比要稀有許多，主要原因是白葡萄酒窖藏后并没有什么收益。有一个大原则，勃艮地葡萄酒窖藏的收益不如波尔多葡萄酒好，但是也有一些葡萄酒还是值得窖藏的。近些年来对于非法国葡萄酒的投资市场发展很快，不容易预测其走势，但是也有些好的投资酒可以考虑。

如果可能，留意那些采用大容器装瓶的酒，比如大号酒瓶或类似大香槟瓶装的葡萄酒，这样不仅可以令酒的熟成变缓、延长酒的存放寿命，而且葡萄酒收藏者也喜欢看到这种大号的酒瓶，因为它不仅稀有而且赏心悦目。

使风险最小化

购买葡萄酒作为投资而不是为了饮用，这就像是赌博一样。葡萄酒市场像任何其他的市场一样，商品价值会上升或下降。某些地区市场上的巨大需求，例如东南亚市场，在最近的10~20年里已极大地提升了葡萄酒的价格。但是市场需求会在经济衰退或者汇率巨大波动时急速下滑。对于葡萄酒的投资，没人能够保证一定成功，但是有些经验是需要牢记于心的：

1 需要知道葡萄酒的窖藏成熟潜质。总的来说，可投资葡萄酒应该具备窖藏20年甚至更长时间的潜力，这样投资者才可以等待正确市场价格的到来。

1 确保葡萄酒的保存环境是适宜的，使葡萄酒不至于变质损坏。

1 预测葡萄酒市场的变化趋势是很困难的，但是随时了解这个市场的基本情况非常重要，要使自己处于赚取收益的最佳地位。那些受到顶级酒评家好评的葡萄酒，特别是在美国，则会突然间需求大增而成为很好的投资品。

当心假冒

许多参与葡萄酒市场贸易的人，例如拍卖师、商人和私人收藏者都非常担心这个市场里并非罕见的赝品，特别是在拍卖会上。当拍卖中不

断出现大量的稀有葡萄酒时，人们自然会开始怀疑。从技术角度说，为很老的葡萄酒瓶重新贴上标签、重新装酒后加塞封装，并做到以假乱真地仿造某些著名的酒，是可能会出现现象。酿酒商和拍卖行出于自己的利益会防止假酒进入市场，并对此表现出了极高的警惕性。若想购买一些珍稀的酒，那么最基本的就是要了解该酒的出处（包括所有者和储存历史）。

自给自足防酒瘾

那些具有一定葡萄酒欣赏品位并具备一定资金实力的葡萄酒爱好者，通常买酒一半是为投资，一半留给自己将来享用。因此，他们会购买两箱喜爱的酒，而非仅买一箱，这样，他们就可以自己享用一箱，并在一个恰当的时间出售另一箱以获取收益。如果幸运，销售那箱酒的获益甚至可以完全补偿购买两箱酒的成本。但若是到那时候那箱葡萄酒的价值没上涨，或无人问津，那么最后也可以留给自己享用。其实这是更好的投资葡萄酒的方式，比那种主要目的就是通过销售而获益的做法要理想得多。

葡萄酒中的绩优股

波尔多红葡萄酒

毋庸置疑,这是最受人喜爱的葡萄酒。令人惊讶的是,尽管这些酒的酿制量很大(拉图堡和白马庄园是很棒的酒,但它们并不稀有。如1900年的玛歌酒庄,1947年的白马庄园和1982年的甲鹏(Le Pin,又名松树)已经到了受人追捧的热爱程度,任何收藏家都会渴望拥有这样的酒。其他值得关注的酒庄是帕图斯(Pétrus)、拉菲·罗富齐庄园(Lafite-Rothschild)、木铎·罗古德堡(Mouton-Rothschild)、布里翁高地古堡(Haut-Brion)、拉弗尔堡(Lafleur)和欧颂堡(Ausone)。

波尔多白葡萄酒

很少有酒庄,白葡萄酒值得收藏,除了布里翁高地古堡、拉维尔·布里昂高地庄园(Laville-Haut-Brion)和骑士庄园(Domaine de Chevalier)。其他酒庄很少有白葡萄酒值得收藏。对于苏玳(Sauternes)白葡萄酒而言,有些狄康堡(Château d'Yquem)的酒已经升值,但这些都是例外而非普遍现象。

勃艮地葡萄酒

要寻找顶级地位的勃艮地,就像罗曼涅·康蒂酒庄和陶鲁瓦酒庄。

香槟

如果香槟的酒质很好,那么时间越久,酒就会产生出大量类似饼干的气味——有点像陈年白葡萄酒那样。英国人很喜欢这种味道,而法国人及其他地区大多数香槟爱好者都喜欢在相对较年的时候饮用香槟。因此,尽管陈年香槟市场确实存在,但是非常有限。

波特酒

作为一种通常被窖藏几十年的酒,年份波特酒在窖藏多年后被销售,且其中的优质品被标以高价。在20世纪90年代初,年份波特酒的交易市场发展缓慢。直到20世纪90年代末期,这个市场才发展起来。最值得关注的特级品牌是泰来(Taylor)、诺瓦图(Quinta do Noval)、芳塞卡(Fonseca)和格雷汉(Graham)。

德国酒

如果选用特级的葡萄品种酿酒且数量不多时,那种极甜的贵腐甜酒和精选贵腐甜酒应该是不错的投资选择。尽管这些酒绝大多数都在德国境内销售,但在国际上也是有一个相对较小的买卖市场。因为这类酒中的特级品仅在其国内拍卖市场上出售,所以这些酒的市场价不菲,它们的升值空间也难以确定。

其他的欧洲酒

少量酒可以达到很高价格,例如意大利的托斯卡纳区出产的西施佳露(Sassicaia)和西班牙出产的维加西西里(Vega Sicilia)的价格会较高。

美国酒

被称为“加州加州”的葡萄酒,由于酿制数量少且受人喜爱,因此价格不菲。酒庄包括伟嘉酒庄(Taylor)、多米纳斯(Dominus)、嚎咆酒庄(Calvin)及鹰啸酒庄(Screaming Eagle)。

澳大利亚酒

奔富酒庄葛兰许系列(Penfolds Grange)和汉谢克园神恩山(Henschke's Hill of Grace)这样稀有的葡萄酒通常卖得非常好。

销售葡萄酒

无论是短期销售还是长期销售，大多数人买酒都是为了饮用，但有时候也需要卖酒。尽管出售那些广受欢迎的葡萄酒不困难，但是要出售那些日常饮用的葡萄酒则并非易事。

出售好酒

由优质葡萄酿制的特级葡萄酒总是供不应求。岁月变迁，但是那些绩优葡萄酒总会找到买家。请记住，越能保持其原包装的葡萄酒，价值就越高。如果葡萄酒一直保存在原有的木箱中，那么在同等条件下其出售价格会更高。大容积的酒瓶，例如大酒瓶和大香槟瓶装酒价格也会增值。

当决定出售葡萄酒时，尽量多询价找到最合适的价格。不要得到第一个报价就成交，尽可能多地联系优质葡萄酒销售商。这样可以了解您所要出售的葡萄酒的拍卖价格，也能够粗略地知道酒的真正价值，类似《品鉴客》(Decanter)和《葡萄酒观察家》(Wine Spectator)等杂志会密切报道葡萄酒拍卖情况，一些优秀的网站可以获得同样信息。

如果您所要出售的葡萄酒非常稀有或极具特色，那么能够提供的该酒出处(包括历史，您是如何得到它的，酒的储存情况)越多越好。有时候，假冒的名贵葡萄酒也会出现在市场上，因此有兴趣购买昂贵酒的投资者都会觉得这些信息可以使他们更加放心。

出售选项

在决定出售葡萄酒之前，请先选择出售方式。这有可能意味着是蝇头小利，还是可以获得一笔收入。

| 出售优质葡萄酒的一种简单方法就是在杂志上刊登广告，例如《葡萄酒观察家》。在此类杂志上专业的葡萄酒专家总会显示出他们渴望购买您的酒的需求。请注意，您的报价，尽管可能是基于它的重置价值，但是将会比购买价要高。试看，酒代理商也需要从交易中获益。|

| 如果您提议将酒出售给优质酒专业销售商或代理商，但是对成交价不满意，那么可以考虑和代理商协议采用“委托”方式销售。这意味着您和委托的代理商确定一个价格，它会比您最初议定的销售价格要高一些，但必须等到代理商将酒销售完后您才能获取收入。如果代理商愿意采取这种销售方式，那么您就必须接受在几周甚至几个月内得不到收入(如果您正在购置房产或需要较快地筹集资金，这种方式会很方便)，而且有些酒可能并未销售。但是另一方面，从长期来看，您将能获得一笔较大的收入，这会比当初和代理商一拍即合的价格要高一些。|

| 拍卖也许是销售葡萄酒最直接的方法，但是销售成本不菲。您必须自己负担酒在运送过程中产生的各种费用，包括到拍卖行的包装和运输费用以及在运输过程中的保险费。任何拍卖后剩余的酒将被退还，而这其中的运输费用也需要由您来承担。每一份拍卖出的酒所得收入中需要支付给拍卖行的佣金，占10%~15%，而且还需要纳税。总之，拍卖价格之中含有“附加税”。所有这些合计起来将是个不小的数目。|

| 许多商家总是利用互联网向那些潜在的客户销售葡萄酒，但这很快就变成了一种双向买卖，您同样可以利用互联网销售或交易葡萄酒。有些网站允许个人交易葡萄酒，同时也提供一些信息，例如窖藏储存等服务信息。|

销售平价葡萄酒

如果您几年中从超市里购买了许多种类的普通葡萄酒，那么要出售这些酒会非常困难。这些酒可能并未在理想的环境下储存，其中的许多酒也许已过了它们的最佳适饮期。因为绝大多数酒都是在购买后即饮用的，并且在酒瓶中存放2~3年就会迅速衰老，所以这类酒的交易市场其实根本不存在。也许处理这些酒的最好方法就是邀请您的朋友和邻居一起分享。

为销售运输酒

◎很多时候，您销售的葡萄酒必须要运输到拍卖行或者是代理商的存储酒窖里。如果您的酒有很好的升值潜力并且数量较大（40箱及以上），那么拍卖行或代理商会派人上门来检查酒的状况并将其储存。如果您同意和该商家进行交易，那么当酒数量不多时，例如少量价值昂贵的葡萄酒，他们则会就地打包并运走。否则，他们将会推荐专业的运输公司来运送酒。运输的费用取决于酒的数量和运输距离。当需要跨国界运输酒时，运输费花费非常高且涉及大量的繁杂手续。如果您的居住地和拍卖行或代理商的存储酒窖不远，那么您可以亲自送酒，注意每箱酒都要清楚地打上标签，这样也可省下一大笔开支。

免费资源
网购返利

第二章

葡萄酒储存

您已

经精心细致地挑选了心仪的葡萄酒，并希望它们的口感会变得越来越向您期望的那样，现在您需要做的就是：细心地照看它们。无论您是为了某些特定场合储存少量的珍品佳酿，还是为了专门大量收藏葡萄酒，都必须遵守一些基本原则。在本章中，我们将告诉您：如何找出最适合您需求的存储条件；如何在满足预算的条件下妥善储存；如何为您的酒提供最理想的储存条件；如何找出葡萄酒的最佳饮用期。

对于那些拥有大量佳酿藏品的收藏家，我们将专门介绍如何进行葡萄酒管理，包括最新软件应用技术的发展。我们还将提供如何在紧急情况下（例如洪灾）避免葡萄酒损失的方案。



保管好爱酒

无论您只想每天喝一杯而储存少量的葡萄酒，还是一位真正的收藏发烧友，您需要考虑如何将爱酒在最佳状态下保存好。一套完善的窖藏计划能够保证爱酒达到它们的最佳品质，且不会因为存放条件过差而蒙受损失，而且还能帮助您随时了解预算花费情况。



评估您的需求

首先，您必须计算一下在未来几年中计划要存放多少瓶酒。如果您通常买酒后几天或几周内就喝完，那您只需要一个基本的储酒架就可以了。另外，还要充分考虑到您是否需要买葡萄酒准备送礼。或许您是为了长期饮用而大量购买葡萄酒？如果您储存一系列的葡萄酒，并且计划存放时间超过2~3周，那就需要考虑适当的存放空间，以确保酒直到开瓶饮用时都一直保持良好状态。请回答如下问题：

- | 需要多大的储存空间？ |
- | 在饮用前，需要存放多长时间？ |
- | 家里有足够空间储存酒吗？ |
- | 有适合存放葡萄酒的环境吗？ |
- | 评估创建理想的储存环境的预算？ |
- | 喝酒的频率有多快？ |

计算酒窖的空间需求

在计划酒窖的空间摆放时，通过在未来几个月甚至几年里您预计购买的葡萄酒数量，就可以大致算出所需酒架的数量。记得要把作为礼物和应对特殊场合购买的葡萄酒包括在内。

下面给出一个一年消费的例子：

| 举办聚会
每月1次 × 5瓶 = 每年60瓶 |

| 送礼
每月2次 × 1瓶 = 每年24瓶 |

| 自家饮用
每周3次 × 1瓶（在家中居住48周） =
每年144瓶 |

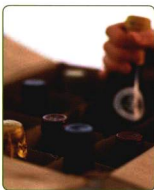
| 总消费量
228瓶（共19箱12瓶装葡萄酒） |

在家中存酒

如果您的家中有空间很少使用，那么可以考虑将其改造成酒窖。一个小房间，一个碗橱或者甚至房间的一角都有可能是理想场所。也可以利用储存室的部分空间或其他有效的地方，但是您必须要将这个地方与极冷的环境相隔离，避免冬季把酒冻住。以下是必须回避的地方：

- | 靠近厨房的地方或厨房中。厨房里温度和湿度是非常多变的。 |
- | 靠近火炉、烤炉、蒸煮锅、热水管、洗衣机、脱水机、空调机，或者任何可以产生热量或振动使环境易变的地方。 |
- | 顶楼或阁楼里。这些地方会在夏季变得十分炎热，而冬季十分寒冷。 |
- | 任何装有地热的房间或橱柜。 |
- | 日照充足的房间。光线和热量共同作用会使酒质变坏。 |





把爱酒带回家

把您心仪的爱酒带回家时，一定要尽快将它放到适当的环境里，尽可能使它保存在冷藏状态下。

第三方保管

一个更省钱的解决方案是将您的葡萄酒存放在一个专业的储藏地，例如葡萄酒供应商、葡萄酒俱乐部或者是葡萄酒存储仓库里。那样您可以确信葡萄酒已存放在专家手中。但是在您最终做出决定之前，还要考虑如下问题：

先实地考察一下专业储藏地，确认一切是否组织有序。检查储藏地的湿度、湿度和阳光。如果该处靠近铁路或公路，那么要检查一下这个酒窖的震动是不是很严重。

估计一下，若要部分或分次从酒窖取酒您需要填多少份单据。对于您何时能够取走自己的酒是有严格规定的，一些公司会在您需要时把酒送货上门的。调查有关的运输费用问题，以及您是否在每次取酒时都需要支付费用。

确保这个存储仓库看上去很安全。仓库里的窗户要被钉严，大门紧锁，仓库里应该安装有报警装置，还要确保仓库里的每箱酒上都清楚地标有葡萄酒拥有者的名字。

要尽可能清楚地写明保险条款。如果企业有破产的可能性，那么需要有关您私人窖藏的详细记录。

注意每箱酒储存的年成本——也许会有最小成本。有些公司提供属于您个人的储存箱或者迷你酒窖供您随意摆放储存。如果您的酒商提供免费的储存服务，那么应询问能提供多久的免费期，以及过了免费期后如何收费。

预算行事

无论家中正好有一个合适的地下室或者是有个闲置的角落，您都要对葡萄酒储存环境进行改善，并做工程预算。成本主要取决于您希望储存酒的数量，还取决于您是乐意亲自去做还是付钱让专业的公司或者承建商去完成。已经准备好的酒窖解决方案如储酒柜会折算成单瓶酒的成本，使得酒的成本增加。成本越高通常意味着设计越合理，要将酒窖设计融合到自家中的装饰风格是一件很重要的事，所以您需要多做些预算。如果您家中没有多余的地方，专业公司也能在您的花园里或者是房子的地下为您搭建一个酒窖，但是这也是很昂贵的。

葡萄酒手的诀窍

- ◎如果家里窖藏空间有限，那么把您的收藏酒分成几类区别储存。比如，您可以选择一个储存库将需要窖藏数年的好酒存放起来；为特殊场合准备的特级酒可以放于不易拿取的、改造过的壁橱里；而那些日常饮用的佐餐酒可以放置随手可得的葡萄酒储存抽屉中。
- ◎要千万避免那种“一有储存地方，就立刻用酒填满家中所有酒架”的虚荣心理，其唯一的结果就是使酒窖永远占得满满的，根本腾不出空间放置任何即兴购买的好酒。
- ◎如果一些您不是特别喜爱的葡萄酒占据了酒窖里宝贵的储存空间，那一定要果断卖掉，或者送人，或者在聚会中喝掉。



储存葡萄酒的理想条件

若计划在家中存酒，必须考虑为它们提供最好的储存环境。如果您只希望存放一些供每天饮用的餐酒，储存条件是需要考虑的重要环节之一；如果您是用来准备长期储存的，这种环境就更加是不可或缺的了。

为何窖藏如此重要

您如何保存会直接影响到葡萄酒在瓶中熟成的变化情况，包括该酒在多长时间后可以饮用以及酒中的各项物质（酸性物质、单宁及果味）如何变化。

通常，越昂贵的酒越需要加倍留意确保其储存条件适宜。如果购买的酒是用来投资的，期望在日后部分或全部出售，那么确保其储存条件正确更是一件重要的事。葡萄酒的存放条件对酒瓶的外观也会有影响，而这对于藏酒销售是个至关重要的因素——想想看，就算把酒放到餐桌上也要让人看着舒心啊。

如果拥有地下储藏的酒窖，您已经算是具备了理想的葡萄酒储藏地。如果下面所列出的各项条件在酒窖里都是现成的，那么这样的酒窖可以称为所谓“被动式”酒窖——您无需对其做任何改动。否则，您就必须自己主动着手改变条件以达到理想的存放环境。

储存条件的检查清单

温度 保持恒定的温度对于葡萄酒的储藏至关重要。理想的储藏温度是介于10℃（50°F）~15℃（59°F）。缓慢的、季节性的温度波动不会造成太大影响，但是温度的极端变化和波动会对酒产生影响。热量向上升，所以在任何空间，顶部总是会比底部要热一些。无论您的酒窖储藏条件如何，摆放酒时要把白葡萄酒和桃红葡萄酒放在底部，而把红葡萄酒放在顶部。

湿度 葡萄酒储藏理想的湿度条件是介于60%~80%。如果湿度条件高于这个区间，虽然不会破坏酒瓶里酒液的物质，却会使酒瓶上的标签受潮被霉化。如果湿度太低，那么封瓶塞就会干化萎缩，导致瓶中的酒可能蒸发。

光照 葡萄酒的最佳存放环境是处于黑暗的地方。强烈的太阳光线能够穿过酒瓶，特别是浅色的酒瓶更易透光，这样很容易被瓶中酒的品质。如果您的酒窖例里有能透过阳光的窗口，一定要用窗帘遮挡，或者干脆常年将其封堵上。

通风 葡萄酒的存放酒窖里应允许少量的空气流动，这样可以避免存放空间里产生霉变的“味”。这类“味”会对酒的口感很不利。如果有必要，可在酒窖里加装一个排气扇。强烈的刺激性“味”也会影响葡萄酒的品质，因此必须使酒远离油漆、化学物品、有刺激性“味”的食品，以及任何散发出刺鼻味道的东西。

静置 葡萄酒应储藏在光线昏暗、潮湿及低温的环境中，以使其有效熟成。将酒横卧放置，使封瓶塞不至于因干燥而萎缩。



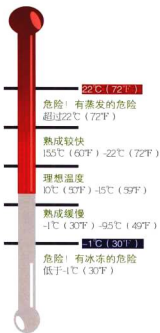
稳定 要将葡萄酒放置在不会被移动或摇晃的地方。如果居住在靠近火车铁轨或喧嚣的公路附近，一定要把酒放置到离地面和墙远的地方，以把震动影响降到最低。不要在靠近洗衣机和冰箱附近的地方储存葡萄酒。

位置 如果储存酒需数天，可以采取酒瓶水平放置的方式。这样能够让封瓶塞和酒接触，以使瓶塞保持湿润，并避免酒的氧化。如果封瓶塞变得干燥，就会很快开始萎缩，并能使其与酒瓶间出现细小的缝隙，空气就可以通过瓶盖下的缝隙渗入到瓶中（瓶盖并不是一种有效的密封方式），导致瓶中的酒变质。当准备开瓶时，再将酒瓶竖直放置以使瓶里的沉淀物沉降到瓶底。



加湿 如果居住在干燥的地区，可以在酒窖的地板上铺一层细沙，并洒些水，以增加酒窖里的湿度。

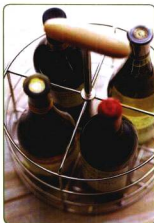
储藏温度备忘



葡萄酒手防决窍

◎存放环境的温度越低，葡萄酒的熟成时间就越长。比如一瓶葡萄酒的“最佳存放年限是10年”，其实指的是在理想温度条件下的存放时间。葡萄酒在温暖的环境下会熟成更快，反之亦然。

◎如果酒瓶是采用纸盒独立包装的，那么在将酒存放前一定要先将包装去除。因为在湿度较高的环境里，纸会粘贴在酒标上破坏其外观。



储藏设备

提酒篮 用于将酒从冷藏设计中拿到饮用时到地方。不适用于长期储藏酒。

温度计 用于监控储藏区的温度。如果储藏空间很大，应使用2~3个温度计，并置于房间的不同角落。

湿度计 用于监控储藏区的湿度。

手电筒 使您能够清楚查看酒瓶上的酒标而不必在酒架上摸索酒瓶，避免震动。

梯子 用于登高到酒架顶层的最稳固、最简单的工具。

餐酒搭配

红葡萄酒配红肉（指牛肉、羊肉）和白葡萄酒配白肉（指禽肉类）历来是餐酒搭配的基本准则。但它已经不是餐酒搭配的唯一方式了，如今的烹调食材丰富多彩，烹饪方法种类繁多，要得到更多餐与酒搭配的知识，您需要考虑那些复杂完美的平衡搭配。



配伍

涉及搭配食物时，酒最基本的用处是解渴，另外在每次咀嚼完食物后，它能帮助清除口中残渣。这只是餐与酒的基本组合。要领略美酒、食物味道和口感就要选择恰当的搭配，它将使您在享受到美食的同时提升美酒的质感。

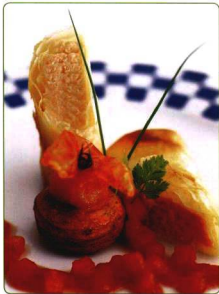
何为首选？

在搭配中先选择酒还是食物？答案取决于就餐的情况。如果您在餐馆，最要做的事是看菜单，首先决定吃什么，然后参考酒单挑选一瓶酒作为搭配。然而，如果您在家中用餐，或者在一家拥有著名酒庄的餐馆用餐时，选择菜品配合美酒才是最佳的选择。

味道

一餐中的主要口味应该可以从喝的葡萄酒中体现出来，但是也不尽然。浓郁的肉香与口感丰富、结构复杂的红酒十分和谐，比如波尔多葡萄酒。当然，肉类也可以非常完美地搭配清淡型酒体的红葡萄酒，例如富含果味的勃艮地葡萄酒，或者想像一下在夏日夜晚，肉类搭配橡木味的莎当妮白葡萄酒，是多么惬意的一件事。

总之，餐配酒的原则是，如果选择葡萄酒搭配食物，您应该考虑食物的烹调方法对已经选择的葡萄酒有什么影响。用酱汁做的鸡肉比辣汁烤鸡更软，相比之下口感更舒适，富于果香的葡萄酒会更好，这样可以使酒更富个性。当然，一顿完美的晚餐，您也必须考虑食物里所使用的其他材料。



白肉配白酒

烤三文鱼、酥皮卷三文鱼适合搭配如雷司令这样酒体轻、口感爽脆的白葡萄酒，无论在味道、口感、清爽度上都是很棒的搭配。

酸度

口味比较强烈的食物，如鸭肉，或者醋拌沙拉就需要与相酸度的红酒搭配。低酸度酒的味道会被这类食物掩盖，尝不出酒的味道。您可以选择一款酸度偏高的葡萄酒配合口感顺滑的奶油类美食，这样在口味上形成对比，反之亦然，加入番茄汁的意大利通心粉搭配一瓶低酸酒会比配奶油意大利通心粉更合适。



红肉配红酒

对于特殊口感的红酒，特别是酒体丰满、高单宁、口味丰富的红葡萄酒适合搭配厚重的红肉大餐，比如烤鸭，或者烤牛排。红肉酱汁的口感以及丰富的味道会提升红葡萄酒的风味和质地。

口感

精致食物的质地和口感会影响大葡萄酒的搭配范围，或口味相符，或形成对比。如丝般平滑的白葡萄酒的风格或其他的餐后酒有种奶油的口感，甘美香醇，如果搭配有奶油般口感的餐后甜点，会非常匹配。这与低酸度、口感芬芳的格马查曼尼酸制葡萄酒就形成鲜明的对比。

有肉类质地的鱼，如鲑鱼肉或者金枪鱼肉，最适合搭配的是清淡型酒体的红葡萄酒，而非白葡萄酒，因为鱼的肉质将掩盖绝大部分白葡萄酒的风味。

以酒配菜

- ◎ 酒经常用作烹饪菜品的调料。在烹饪过程中，当红葡萄酒的味道被食材吸入时酒精蒸发，留下的是柔和可口的酒香。如果您制作葡萄酒酱汁，或是以酒入肴，就可以使用搭配菜品的同一款葡萄酒，一瓶很便宜的葡萄酒也能使菜品风味独具一格，而且搭配非常和谐。
- ◎ 要想做一道口感更和谐的菜品，需要特殊的葡萄酒。加入一点点酒作为烹调汁。试一试加一勺桑塞尔白葡萄酒，混合在安康鱼的烹饪作料中，再加一点奶油，制成美味的酱汁，浇在煎安康鱼肉上。另外像波特酒这样的蒸馏酒在烹饪快结束的时候加一点点，会相当提味。
- ◎ 如果为了增加菜肴精细的口感，您可以以小火煮至葡萄酒变浓稠作为调料。只要刷上一点点就会使某些菜品，比如蒸梨的口感起到令人惊喜的变化。

风味

年轻、口感精致的白葡萄酒适合搭配口味清淡的食物，那会让葡萄酒的风味和质地更加凸显。

例如年轻的、带有酸味的雷司令就适合搭配用简单方法烹制的龙虾和烤鸡。另外，酒体饱满的雷司令搭配口味较浓郁的菜肴更适宜，例如年轻的隆河谷红酒就适于搭配浓香的炖鹿肉，而要选择波尔多则会被菜肴的味道掩盖。并不是所有人都爱好红酒，所以还要因个人喜好选择搭配，并不必固守准则。

酒架和整体式酒窖

酒架

如果需要储藏的酒不多，或者仅仅需要存放一些日常饮用的酒，那么一个简单的酒架就足以解决问题。如果还需要将存放的酒向客人们展示，那么您可以选购一款适合个人风格和个性化装饰的酒架。酒架的材质包括金属、塑料及各种木材，有些是独立放置的，有些可以镶嵌在墙



用酒架存放

存放葡萄酒时将酒标面朝上放置，这样可以尽可能避免在日后选酒时转动酒瓶而影响酒的质量，并且可以避免磨损酒标。

支招储藏技巧

- 如果您有12瓶以上的同一款葡萄酒，或者您想在相当长的一个时期内定期饮用某一款酒，那么考虑买一个前后排的酒架。只要您把最前面的那些喝掉，您就可以立刻将放在前排的酒瓶推后并将后排的酒瓶换到靠前的位置。
- 越来越多事实证据表明，香槟和气泡酒完全可以被垂直放置储存，这对它们毫无害处，而且说不定还会从中获益呢。当然别忘了，它们和其他任何葡萄酒一样，一定要放置在恒温环境中。
- 几乎所有的加强型葡萄酒都可以垂直放置储存，但陈酿波特酒除外。传统的方法是在陈酿波特酒瓶上会划上一道白粉笔线，做个标记，提示哪面应该朝上，这是为了把沉淀物对酒质的干扰减至最低。

除非您具备足够的空间，并且决心要储藏大量的葡萄酒（需要采用专业酒窖储存），否则，您完全可以采用整体储藏解决方案——例如以酒架的方式进行储存。市场上可以买到小型的整体式酒窖；与酒架相比它们昂贵不少，但是可以确保葡萄酒是储藏在理想的环境中，您完全可以放心。

上。选择一种不容易长霉的木材是非常重要的，红木就很不错。不要选择那些装饰新奇的酒架，因为它们大多材质不佳。

传统的酒架都是用木制的。通常选用松木，采用酒孔方式分段将酒瓶正好摆放其中。许多公司都提供定做酒架的服务，其价格一般取决于定做的酒孔的数目。这类酒架的质量一般都高于简单的组合酒架，且具备一定的灵活度，配有端角件及适合不同酒瓶大小的架子。

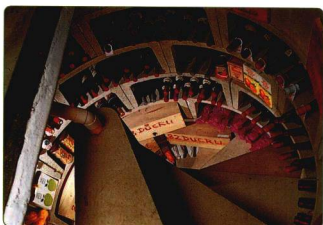
相对于酒架而言，还有许多替代品，比如酒柜和酒橱，它们每层能存放8~24瓶不等。蜂窝型和钻石型较为普遍，也可以二者结合起来，以适应不同的储藏空间。市面上有许多种类采用水泥或类似材质制作的酒橱。在选择酒架、酒柜或酒橱时需要考虑以下几点：

- | 它是否结实稳固？
- | 它是否能放置大瓶或不规则形状的酒瓶？
- | 它是否可以放置1/2标准瓶的小酒瓶？
- | 它是否符合您的装饰风格？
- | 它是否适合现有的储藏空间？



葡萄酒储藏柜

它是具备温度控制的储藏设备，可以替代酒窖，使葡萄酒储藏在理想的环境中，且易于存取葡萄酒。



其他种类酒窖

这种螺旋式的酒窖是一种整体式水泥制酒窖，具有防水层，是放置于家里，在地下打出的洞穴中的。由于它属于地下酒窖，所以可以依靠自然环境来提供合适的温度和湿度条件——其水泥结构只起到辅助作用。

葡萄酒储藏柜

如果要满足较多的葡萄酒收藏，可以考虑投资购买一个葡萄酒储藏柜或“储藏窖（Cave）”。这是一种自制式、温度和湿度可控制的装置，并需要连接电源。储藏柜在大小尺寸上有很多种类，从小型冰箱式到一个小型房间那么大的都有，当然最流行的是接近一个成人的高度，能够存放约200瓶酒的储藏柜。最昂贵的一种是具备独立分隔空间，能够使您分别在不同温度条件下存放红、白葡萄酒的储藏柜。在选择葡萄酒储藏柜时要考虑以下几点：

| 检查您家里的地面，确定它能够承受葡萄酒储藏柜的重量。当一个储藏柜放满葡萄酒的时候，平均200瓶容积大小的储藏柜重约385公斤。|

| 如果要储藏柜放置在居室，那么首先要确保噪音干扰不至于过大。|

| 储藏柜是否符合您的家居装修风格？储藏柜也有很多种风格类型，

许多都被设计成看上去就像一件家具，您还可以亲自为储藏柜上漆来满足您喜欢的装饰风格。|



DIY酒窖

- ◎可能您仅仅需要储藏少量的葡萄酒，也没有足够的资金投资专业的储藏环境，这时您可以按照以下步骤DIY一个藏酒处，同样能够照顾到您的酒。
- ◎在家里找一处较小的、光线昏暗的角落或者一个橱柜，确保温度较为恒定。这个地方不能在厨房里，因为那里有很多气味且温度和湿度都会经常变化。
- ◎如果有必要，可以在您选择的角落里放置一块潮湿的海绵以增加一定的湿度，并且定期洒水以确保湿润。
- ◎可以用多余的建筑材料搭建一个稳固的酒架。选择具有良好隔热特性的材料，比如陶瓦块（确保其没有长霉）、砖块或塑料管。

酒窖设计

如果家里有足够的空间，比如一个空房间或者一个大柜子可以用来储藏葡萄酒，那是您创建一个理想的窖藏环境的大好机会。现在我们来谈谈如何利用现有的环境进行改造呢？即使您计划请专业公司来为您设计建造酒窖，懂得这些基本常识也能帮助您实现自己的愿望。

新手入门

在购买酒格子和酒架前，您需要估计它们是否适合摆放在您计划摆放地方。首先可以测量所选地方的环境参数：

| 在不同的天气情况下（阳光充沛的酷暑和阴冷潮湿的天气）和一年中不同时期中记录下所选地方的温度和湿度。|

| 考虑一下当需要阅读酒标或者取酒的时候您如何照明。谨记：葡萄酒储藏的绝大部分时间都要保持昏暗。您需要安装电灯，还是用手电筒就足够了？|

| 确保所选地方的通风较好。空气可以自由进出并循环，但是气流不能过强。|

| 最后计算一下面积。在对该空间加装隔热层和水蒸气隔绝层的之前和之后都要测量一下地面的面积、墙的高度和宽度。标注进风机、门和窗户的位置。|

创造合适的环境

预防胜于治疗。通过控制周围环境参数，完全可以将对储藏品变质的危险降到最低。

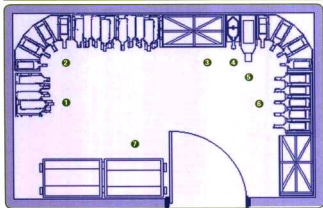
| 为了减少和控制温度的波动，可以在储藏区域装上绝缘材料，例如泡沫塑料板，您可以在任何大商品的包装盒里找到。注意不要遮盖任何通风设备。|

| 除非您的酒窖是“被动型”的（具有常年持续的理想条件），否则都需要装一台专为储藏设计的空调。选择时需谨慎，因为有些品牌的空调会降低空气的湿度，而引起一连串新的麻烦。如果有必要，可以买一台冷暖空调，这样可以在冬季的时候对储藏环境升温。可将空调安装在靠近生活区域，但还要确保它不会产生过高的噪音。|

| 为避免由于环境高度潮湿而易产生的发霉现象，您还需要安装水蒸气隔离层。如果湿度太低，可以试着采用传统的酿酒商所使用的技术，即在地面上铺上细沙或沙砾，再洒水保持湿度。|

| 如果所选择的地方光线太强，可以在所有的窗户上安装能够完全遮蔽光线的全黑纤维窗帘，或者用砖块将窗户堵上，如果必要可再安装一台通风设备。|

| 安装合适的安全报警系统，这是绝大多数葡萄酒保险条款所要求的。|



酒架选择

- ① 四方形柜式酒架（1×8柜）
- ② 单瓶分格式酒架（墙角式）（4×24排）
- ③ 钻石形柜架（3层×1个柜）
- ④ 单瓶分格式香槟架（1×24排）
- ⑤ 单瓶分格式大酒瓶架（1×19排）
- ⑥ 单瓶分格式普通酒架（5×24排）
- ⑦ 箱式酒架（10层箱）



储藏层柜

是堆放好几瓶同种类酒的最佳方式，比起每个酒瓶单独放置而言，可以节省很多空间。



储藏提示

- ◎在合适的房间进行储藏时，看看房间的外墙是否朝阳。如果朝阳，那么酒需远离该面墙，并且需在该墙上加装隔热材料以减少进入墙面的热量。
- ◎安装电灯时加装一个计时开关，这样就不会出现人走灯不关而破坏酒的质量的危险了。
- ◎选购的酒架层板或放置酒空间应该适应不同的酒瓶形状。可以买一些专为大酒瓶或小酒瓶设计的酒架。

您的储藏选择

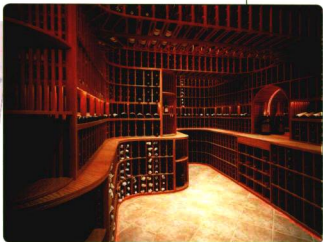
您的酒窖设计需要考虑如何存放葡萄酒。如果购买的是优质葡萄酒，那么将酒保存在原始的封装木箱内而不开箱会带来价值增值，特别是您计划在日后出售它们时。不要随意地将酒箱坐在一起并放在地板上，因为这会使里面的酒受到低温、潮湿或者震动的影响。您需要搭建或购买一个合适的存放架，记得要考虑酒的重量——每箱酒12瓶至少重16公斤。

对于大量葡萄酒的储藏，可以选用一些专业的酒架、储藏箱及储藏柜，每层能够摆放24瓶酒并且可以随着存放酒的数量增多而增加层数。选择那些非密闭式的酒架设备，可以让空气在酒窖里循环，有助于保持稳定的温度。

很多设计精巧的酒架甚至能够放置在最小的空间中。许多专业的公司都能够提供角落式酒架、单瓶分格式酒架、箱式酒架以及可以放异型酒瓶的酒架等，使储藏空间最大化。有些公司还提供酒窖设计服务。如果自己设计酒窖，那么一定记得要考虑人在其中的行动空间。如果决定要预留一些空间，比如将来放置自己的收藏品等，就需要事先考虑好：万一需要重新摆放酒时，如何能避免移动而对葡萄酒造成的影响最小。

梦幻酒窖

专业的公司能够设计并建造既实用又美观的酒窖，用来存放数量不限的葡萄酒藏品。



葡萄酒搭配开胃小菜

作为大餐前的开胃菜首先就会令人食欲大开。而为了增进食欲，为客人准备的葡萄酒也需要恰如其分。选择清爽的、清淡型酒体适合搭配各种开胃小菜，或者选择加强型葡萄酒可以提升口味丰富的餐前点心的口感，如肥鹅肝。

各种开胃小菜的选择 可以用清爽的干型白葡萄酒或香槟搭配各种风味的小菜。

不同种类的小菜

如果开胃菜是口味多样且口感丰富的，那么您只需要为客人大量提供一款葡萄酒，如酒体饱满的白葡萄酒。香槟和质量好的干型气泡酒都能很好地搭配微咸的开胃菜，不仅口感清爽，而且在品尝的时候总会有某种微妙的感受在口中回荡。

香槟或气泡酒 选择干型（低糖）的香槟或气泡酒，它的口感新鲜，口味清新。

灰皮诺葡萄酒 清脆的口感，干型葡萄酒。即使开胃菜口味丰富，品尝它时也能感受到葡萄酒的香气和味道。

雷司令 低温饮用。特别适合搭配美味的以鱼类为主料的开胃小吃。

肉酱和鹅肝酱

口味丰富的鹅肝酱或肉酱末在烤面包片上，口感真是无与伦比。苏特恩（Sauternes）葡萄酒与鹅肝酱是非常经典的搭配。郁金香形酒杯更能凸显苏特恩葡萄酒的香气。

苏特恩葡萄酒 它属于口感充沛的甜酒，搭配口味香浓的鹅肝酱以及风味强劲的肉酱都比较合适。并且它的酸味也能冲刷口腔。建议选择略清淡的酒，如巴尔斯（Barsac）产区的苏特恩葡萄酒搭配风味温和的肉酱小吃。

坚果和盐腌小吃

咸味重的小吃会盖过所有的葡萄酒。这样，选择烘烤或低盐的坚果小吃，椒盐脆饼做成的小吃可以搭配美味的加强型葡萄酒。

菲奴雪利酒 它本身就拥有坚果的味道，属于干型，搭配坚果类小吃恰如其分。

欧罗索雪利酒 比菲奴雪利酒口感更丰富，可以搭配风味更强烈的坚果类小吃，如核桃小点。

舍西阿尔马德拉酒 干型且酸度高，可以提升大部分风味极佳的坚果。

奶酪

选择葡萄酒搭配奶酪，要考虑奶酪的质地和味道，如果要搭配的奶酪带有口味强劲的细香葱，可以选择桑舍白葡萄酒（Sancerre）或其他的葡萄酒，如苏维翁葡萄酒酿制的葡萄酒。

香槟或气泡酒 奶油干酪小菜搭配香槟或气泡酒很不错。

圣爱美浓产区葡萄酒 它们是质量上乘的成熟的红葡萄酒，搭配卡芒贝尔奶酪（Camembert）或者硬质奶酪可以呈现奶酪独特的风味。

鱼子酱

在任何聚会上都可以用鱼子酱小吃作为餐前开胃，将鱼子酱准在油炸的面包小片或者薄煎饼上。它是在婚礼上宴请宾客的理想美食。您需要选择一款葡萄酒搭配这些风味独特的小吃。

香槟或气泡酒 随着酒杯中的气泡升腾，喝一口，您会感觉到气泡的推力让鱼子酱的味道在口中释放，回味无穷。质量上佳的年份香槟是搭配鱼子酱的最佳选择。

香槟鸡尾酒 甜味和苦味在这款经典的饮料中相映生辉，可以和鱼子酱和谐搭配。

海鲜和鱼肉酱

如果款待客人的美食是新鲜的带壳海鲜，比如对虾、龙虾或细腻的鱼肉酱，就可以选择清淡的干型葡萄酒搭配这类食物，味道和质地都很和谐。但最好不要加柠檬，因为柠檬的酸味会影响葡萄酒的味道。

灰皮诺葡萄酒 清脆、干型，但是口味清淡的灰皮诺葡萄酒不会盖过鱼肉的美味味道。

雷司令 清甜的雷司令葡萄酒是搭配鱼肉小菜的理想配酒，比如用它搭配龙虾或鳕鱼肝酱。

管理您的藏酒

整理葡萄酒藏品完全是个人事务，有些人为了应付不同的场合，喜欢在藏品中寻找合适的酒，有的人却认为最重要的是要确切掌握每一瓶酒的具体存放位置。当然，如果您的酒窖足够大，而且藏品颇多，那么事先计划是百利无害的。

整理您的葡萄酒

哪怕您的葡萄酒藏品很少，给每瓶酒做上标签并专门记录下来也能够让您更容易找到它们和易于管理，这也是绝大多数葡萄酒保险条款的要求。

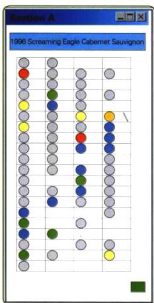
一种既简单又能使人一眼看去就知道酒的存放位置的方法就是在存藏箱上、层架上或酒瓶上做一个清楚的标签。在存放同一种类酒的箱子或层架上放上一张卡片，写明酒的具体细节；在单独分格摆放的酒架上可以给每瓶酒的瓶颈上系一个塑料或纸制挂签进行区分。

另一种对酒架存放的酒进行标签的方法——特别是在藏品种类繁多时更起作用，就是设计一个方格标码系统来表示酒架上的每一个存放位置。比如，酒架的横排可以用字母标示，竖列可以用数字标示。要是

不止一个酒架，还要对每个酒架专门标示。比如有一瓶酒被标注在2B6的位置，即放在了2号酒架的B柜从左上数第6个位置。

如果葡萄酒藏品数量很多，但来源地分类并不多，而且在酒窖里都是按照来源地分类分开存放，那么您就可以采用来源地的名称命名每一类酒架或储藏柜。比如，波尔多B6号位，或者加州E4号位。





葡萄酒注册软件

最好的软件是能够提供记录有关信息的模板，而且很容易查询到信息的软件。旁边图示的是由罗伯特·派克编写的葡萄酒咨询和窖藏管家软件。

图中的每一方格代表的是酒架上对应的每一个酒存放位。在这个例子中，彩色圈代表酒的口感评分，金色代表最好的。该软件能够根据很多因素（包括葡萄品种、采收年份、酒的价格等）识别出特定酒以及最佳饮用时间。

最上面的蓝色条框

蓝色条框

绿色方框

彩色圆圈

灰色圆圈

空白方框

酒窖里的储藏区

鼠标点选酒名

酒架的序号

每一种颜色代表一个罗伯特·派克评分等级

其他的评分等级

未被使用的存放位置

记录葡萄酒的窖藏信息

记录窖藏登记册（所谓“窖藏登记册”即是指记录葡萄酒藏品信息的册子，无论这些信息是记录在本子上还是通过电子软件进行的数字化记录）的目的就是让您能够快速掌握自己的收藏明细；在能够找到这些酒；以及了解该酒的存货数量。这也是一个您个人对葡萄酒味记录的好机会。

葡萄酒注册

格式化的窖藏登记册从基本的实用样式到复杂详尽式有很多种类，可以一本用来记录葡萄酒的采购和存放信息，另一本易随身携带的用来记录酒的口感信息等。在选择或设计窖藏登记册时，请注意给下列信息留足记录空间：

1 酒名、葡萄的品种、原产国或产区、酿酒商名、命名规则和酒庄名称、年份以及一些酒评家对该酒的评论或评分。|

1 酒的购买细节。包括购买日期；购买地点（直接从酿酒商购买，从葡萄酒代理商购买，拍卖行购买，或是接受礼品）；数量（如果酒瓶非标准尺寸则需要做个标记）；以及支付的价格。|

1 您的葡萄酒窖藏信息。每一瓶酒的存放位置及每一类酒的数量。|

1 饮用记录是最个性化、灵活性的信息。您可以记录下每瓶酒开启饮用的日期时间；对酒的口感评价及（或）评分；酒的熟成信息；饮酒的地点和同饮的人；以及饮酒当时搭配特定环境和西餐食物。|



计算机软件

市面上有很多种酒窖管理类软件，比如可以购买光盘，或从互联网上下载。所有这类软件都是基于电子数据表格式，表格上可以记录酒的信息，并提示您如何填表。有些软件内还建有链接对应葡萄酒种表及一些知名的酒评家的评论记录。您也可以定期购买葡萄酒种的更新信息并录入到自己的系统中。在决定购买何种软件前，应先从互联网上下载一个试用版尝试，再决定是否购买这是一个不错的方法。

温馨提示

- 不要把您的窖藏登记册或者是记录有酒收藏信息的电脑（或打印出的文件）和酒放在一起。在酒受到损失或遭窃时，很重要的就是立刻找到登记册。若放在一起，登记册也有可能受到和酒一样的损害。如果遭遇失窃，登记册很有可能和酒一起被窃走。
- 如果打算购买一本格式化的登记册，理想地选择是那种能够容易更新记录的活页式记录册。
- 如果您打算自己编写记录数据库或程序单，那么在输入数据前请先确保软件查询功能方便，以便数据可以容易地导出。

常见问题解答

如果您已严格遵照原则，为葡萄酒储藏创造了理想的环境，现在就可以高枕无忧了。接下来，可以想象一下自己开启一瓶酿成完美的葡萄酒的美妙时刻。但是，我们也要对一些难以预测、尽管不是经常发生的情况做到未雨绸缪，并了解如何尽快亡羊补牢，比如遭盗窃、酒窖被洪水淹没、出现昆虫肆虐等情况。

环境参数出现问题

要想使酒藏品正常熟成而不受损害，那么至关重要是严格监视酒窖内环境的温度和湿度，并注意光亮水平。定期读取温度和湿度数据并将其清楚记录在案，这样即使真有问题要发生您也能够预先估计到。那么，您需要关注些什么呢？

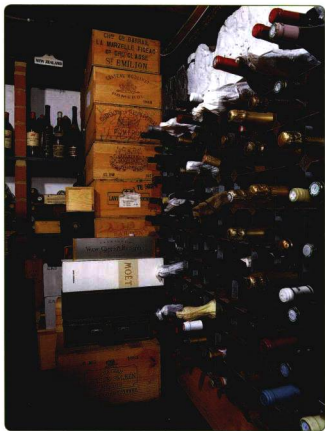
警示信号

通常，当我们看到酒受损的情况已显而易见时，往往这种损害已持续很长时间而且损害已无法挽回。如果在您的葡萄酒藏品中看到下列的任何不利信号出现，需立即挽救那些尚未被破坏的酒，并即刻调整酒窖的环境：

| 酒瓶封口出现渗漏或者封瓶塞和酒瓶口之间出现扩展的间隙，即出现损耗表明葡萄酒已开始蒸发，可能面临氧化的危险。这种情况也许是由于酒窖里过高的温度所致；也可能表明酒窖环境温度过低，特别是出现封瓶塞干燥萎缩时。|

| 封瓶塞出现外凸是葡萄酒受冻的信号，即酒的液体受冷将瓶塞顶出。如果酒存放的环境温度确实过低，那么缓慢地提升温度就可以避免酒受到进一步损害。|

| 酒标发霉是环境出现过高温度的信号。虽然酒本身不会受到损害，但若对这种情况置之不理，霉斑就



潜在问题

图中的葡萄酒储藏品有可能受到很多问题的影响，比如酒瓶竖立摆放，原装纸板酒箱直接推砌在地板上，以及用纸包裹酒瓶等都会对葡萄酒有潜在影响。

会迅速扩散并使酒标变得难以辨认，而这将会影响到今后酒再销售时的价格。

1. 颜色不正、变成棕色的葡萄酒表明该酒受到了过强的日光或灯光的照射；变色或褪色则表明酒被氧化，而酒的味道也肯定被破坏了；采用透明酒瓶封装的白葡萄酒对光照是最为敏感的。

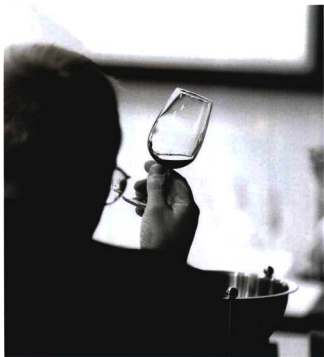
盗窃

价值昂贵的葡萄酒佳酿是窃贼们眼中的肥肉，如果您有大量的备受市场青睐的葡萄酒珍藏品，那么一定要确保您的酒窖里有特殊的安保措施，例如报警防盗门等，而且您还需要确保您的藏品已正确投保。

洪水

当发生洪水时，家里的地下室是最有可能被水淹没的地方，如果您的居住地有遭受洪水危害的可能性时，一定要将您的藏品放得越高越好，尽可能不要放在地下室或地面以下的储藏地，而且要确保酒瓶牢固地架在酒架上且离开地面。

一场不太猛烈的洪水并不是什么严重的问题，只要水退后尽快将储藏区的湿度降到合适水平即可。但如何遇到严重的大洪水，那么酒瓶就有可能被冲离酒架而破碎。洪水最有可能造成的危害是使酒标模糊不清甚至被冲掉。留存一份好的窖藏记录可以帮助您识别每一瓶酒。然而尽管如此，这种酒的再销售价值都要大打折扣了。



虫害

现在已知的是象鼻虫和甲虫会啃掉葡萄酒的封瓶塞，从而影响酒的封存并使空气进入。定期检查酒瓶的封口是否完好无损，并且在酒窖里挂上灭虫装置以避免昆虫可能造成的损害。如果您的居住环境存在这个高风险问题，您完全可以将酒瓶包裹起来。

投保

通常少量的藏品可以作为家庭财产的一部分包含在投保条款中，但是您必须要亲自联系您的保险经理人以明确具体的条款，因为许多保险经理人仅提供火灾和盗窃险。

而没有意外损害险。您还需要确定当酒受险时，保险理赔的赔款金额是酒的重新确定的市场价值而不是原始购买价值。

如果您的藏品价值不菲，那么明智的做法是投保专门的葡萄酒保险。专业的保险代理人通常对此有很严格的限制条件，当然您可以放心，因为他们对于收藏都是行家里手。绝大多数的这类投保条款都会要求一个最初价值评估，需要出具购买证明，之后进行通常的价值评估，包括意外损害险在内的投保条款还会要求您的酒窖必须保持适合酒储藏的正确温度和湿度参数。即时更新并详细的酒储藏记录也同样也是必须的。如果您无法联系上酒专业保险人，可以向您所在地区的酒瓶销售商或最近的葡萄酒存管仓库询问具体的信息。

酒瓶保护

如果您居住在一个高湿度的，或是易发洪水的地区，就要妥善保护珍贵的酒标。酒瓶瓶颈上的封口并不是密不透风的，如果您认为自己的葡萄酒藏品会受到温度变化或昆虫骚扰的影响，请参照下列方法：



喷洒

用发胶或防水喷雾剂来保护酒标。首先可在酒瓶上的后标签上试试，看看吸收效果如何。



包裹

用保鲜膜或薄塑料纸将酒瓶整个包裹起来，可以整体保护酒标和封瓶塞。

给陈年酒重新封装

如果您的葡萄酒酒藏品中有可以窖藏几十年的品种，可以考虑在窖藏30年后重新封装。尽管您的窖藏环境一直很好，但是葡萄酒的封瓶塞还是会逐渐萎缩的，甚至会无法封口，所以更换老的封瓶塞能够更长久地保护葡萄酒。葡萄酒的再封装过程最好是让专业公司或该酒的原酿酒商去完成（可向葡萄酒经销商询问有关细节）。

老的封瓶塞被小心取下来，在酒瓶里加入少量同种类酒中近年酿制的酒。在重新封装新的封瓶塞之前还要加入小剂量的二氧化硫。



葡萄酒的适饮期

当你拥有酒窖，待葡萄酒熟成时，品尝美酒将是拥有酒窖所带来的最大的享受。葡萄酒的饮用宁早勿晚，但是酒熟成到什么時候口感才能变得让您为之陶醉，这完全取决于个人口味。比如，对于优质波尔多红葡萄酒，典型的法国人通常要比传统的英国葡萄酒爱好者更早地饮用。



怎样界定熟成的葡萄酒

只有酒质足够复杂的葡萄酒才能够在窖藏中得到改善，有些葡萄酒是应该在出产后不久即新鲜饮用的。充分熟成的葡萄酒在酒质上完全平衡并具备了复杂的味道，既包括对鼻子（嗅觉）和舌头（味觉）的，同时还能够保持较长久的回味。但是，每个人的口感千差万别。有些人会喜欢葡萄酒的口感丰富多样，另一些人则希望酒的口感变淡或柔和一些。而且，并不是所有人都能够喜欢葡萄酒窖藏后所产生的口感变化。

良妇劝计时

评估葡萄酒能够窖藏的年限是品酒中最难的工作，经验是非常重要的。

这就是为何许多葡萄酒爱好者主要依靠葡萄酒专家来给予他们指导，帮助他们决定开启酒瓶饮用美酒的最佳时机。任何好的葡萄酒酿造商或销售商在出售需要窖藏的葡萄酒时都应该对该酒的最佳存放时期给予指导，也有很多专业性的葡萄酒收藏杂志以及“提示表”能够为您提供参考。

到达熟成年限

葡萄酒举例	装瓶日期 (酿制后的存放年限)	窖藏期 (装瓶后的存放年限)	预备饮用期 (装瓶后的存放年限)	酒质下降期 (装瓶后的存放年限)
一等酒庄波伊雅克 (波尔多红葡萄酒)	2%	2% - 15	15 - 30	30+
1st Growth Pauillac				
一级葡萄酒夜丘 (勃艮地红葡萄酒)	1%	1% - 8	8 - 20	20+
Premier Cru Cotes de Nuits				
顶级酒庄埃米塔吉红葡萄酒 (隆河谷)	2	2 - 8	8 - 25	25+
Top Estate red Hermitage				
加州加本力苏维翁特红葡萄酒	2	2 - 5	5 - 20	20+
Californian Cabernet Sauvignon Reserve				
古典基昂蒂陈酿 (意大利托斯卡纳)	3	3 - 6	6 - 18	18+
Chianti Classico Riserva				
巴罗洛陈酿葡萄酒 (意大利皮蒙特)	5	5 - 15	15 - 30	30+
Barolo Riserva				
里奥哈优质陈年特红葡萄酒 (西班牙)	3	3 - 5	5 - 20	20+
Rioja Gran Reserva				
特级葡萄酒博尔恩丘 (勃艮地白葡萄酒)	1%	1% - 4	4 - 15	15+
Grand Cru Cotes de Beaune				
德国莱茵高精选级雷司令	1	1 - 5	5 - 25	25+
German Rheingau Riesling Auslese				
年份波特酒	2	2 - 15	15 - 35	35+
Vintage Port				

如何判断熟成

外观 白葡萄酒失去任何淡绿色质地而变成深黄色、金色甚至向琥珀色变化。但要注意：棕色表明酒被氧化。红葡萄酒的颜色变化更为显著。酒瓶玻璃边缘的颜色首先由紫变红，再变成深红色，最后变成棕色。红葡萄酒中色彩的强度会随着窖藏时间的增加而逐渐淡化，最终酒瓶里酒的核心部分会变成深红色和棕色，像酒瓶玻璃边缘的颜色。窖藏时间较久的红葡萄酒会出现沉淀物，这些沉淀物会最终留在酒瓶里。

香气 新鲜的葡萄酒所散发出的气味，通常采用芳香度来衡量，主要就是果味，而且通常与某种葡萄品种相关联。当葡萄酒被窖藏后，第二种香气会产生，有时也称为花香味。这类香味主要取决于葡萄酒的酿造工艺，例如，在橡木桶中熟成的红葡萄酒会有香料味，熟成后的精酿葡萄酒的香味变得非常复杂，以至于几乎很难用嗅觉去表达。每一次闻到这

种酒，一种不同的香味就会出现，就好像葡萄酒已产生出了丰富的气味层。

口感 用于窖藏的精酿葡萄酒在其出厂后不久就品尝，会有种不爽快或不平衡的感觉。酒里的各种成分包括糖分、酸性物质、单宁、酒精及香味就像是被分隔开的。当葡萄酒在熟成过程中时，酒里的这些成分就开始相互融合。在这个过程中，酒的香味有时候会消失一段时间，酒品尝起来像是“哑的”或“封闭着的”。再过一段时间，所有的成分又重新回到了一起，品尝起来酒的口感完全和谐或平衡，而且结构完美、香味醇厚。

余韵 这是判断葡萄酒能否窖藏熟成的最好方法。好葡萄酒的余韵，即当酒咽下或从口中吐出后酒的香味仍能保持几分钟的回味，表明酒将很好地熟成，可以因此判断该酒含有很好的结构和果味。随着葡萄酒窖藏时间的增加，这种余韵会变得越来越短，而且香味也会消失。

酒熟摇晃期

哪怕是出厂后即饮用的白葡萄酒也是需要熟成时间的。在装瓶过程中，葡萄酒会经历一段摇晃期，并且精酿的葡萄酒在出厂销售前，会在酒厂里放置几个月。



此表展示了一些从全球挑选的精酿、值得窖藏的葡萄酒种，表上说明每种葡萄酒在装瓶后的平均熟成周期（有些葡萄酒在装瓶后的几年内是不出售的），该表也标明了这些酒从何时起品质会开始下降。

在“预备饮用”期间，如果酒储藏良好，葡萄酒会持续熟成，获得丰富的口感直到达到顶峰。不同的葡萄酒酿酒商所酿制出的葡萄酒熟成所需要的时间周期是不同的，即使是同一类葡萄酒，由于酿酒所用葡萄的采摘年份不同，酒的熟成周期也存在差异。

窖藏技巧

- ◎ 当葡萄酒存放多年后才发现已过了酒的最佳存放期是一件令人非常沮丧的事。为了避免这种情况的发生，购买至少2箱计划窖藏的葡萄酒。在购买后即开启一瓶，品尝一下酒的口感，记录下品尝感受。为了掌握该酒的熟成情况，根据推荐的葡萄酒饮用时间表，同样的葡萄酒就能够充分享受剩下12瓶充分熟成的葡萄酒。
- ◎ 有些熟成后的葡萄酒会出现沉淀物或固体沉积。在饮用前应该至少留出一天的时间将酒从酒架上取出，并将酒瓶竖直放置以让酒中沉淀物沉降到底部。请小心处理沉淀物。
- ◎ 小瓶装的酒比标准瓶装的酒要熟成快些，而采用大瓶装或大容积酒瓶装的酒相对而言会熟成慢些。

葡萄酒搭配鱼和贝类

鱼肉类美食的天然选择是白葡萄酒，但是因为鱼肉的种类颇多，而且烹饪方法多样，所以您需要认真地思考应该选择哪一款葡萄酒搭配。有一点要牢记在心，在烹饪鱼肉类美食时，作料的风味对于选择葡萄酒也是需要考虑在内的。

烤鲑鱼配甜葡萄酒 烤鲑鱼可以搭配甜白葡萄酒或甜红葡萄酒。

炸鱼

炸鱼包括金枪鱼、沙丁鱼和鲱鱼。它们的肉类质地细腻，并充满着鲜嫩的味道。烹调方法通常会被炸成脆皮。您需要选择相当强劲的葡萄酒搭配这类具有肉类质感的美食。

薄酒莱村庄酒 (Beaujolais Villages) 富于果味的葡萄酒会有适量的酸度恰好搭配炸鱼。
密斯卡得 (Muscadet) 它特别适合搭配鲱鱼。

烟熏鱼

烟熏鱼的种类各异，从奶油烟熏三文鱼到口味强劲的烟熏鲱鱼。几乎没有几款葡萄酒能搭配烟熏鲱鱼美食。

香槟 对于烟熏三文鱼，没有其他酒款比香槟更合适的。

菲奴雪利酒和曼赞尼拉雪利酒 (Fino and manzanilla sherries) 对于口味丰富的烟熏鱼，这些雪利酒是最好的搭配。

摩泽尔葡萄酒 (Mosel) 一款质量非常好的摩泽尔葡萄酒口感的轻盈和清爽，与烟熏胡椒鲱鱼搭配会很和谐。

淡水鱼

口味清淡的淡水鱼，比如鳟鱼或鲈鱼，可以烘焙，也可以水煮。所以它们需要搭配口味丰富的白葡萄酒。

夏布丽 (Chablis) 一款新鲜的、富于泥土气息的葡萄酒能特别完美地提升烹饪简单的鳟鱼或鲈鱼的风味。

雷司令 清淡型酒体的葡萄酒会让鱼肉的风味透过酒香，在口中回味。

歌舞姿 (Gewürztraminer) 有一点辛香口味的歌舞姿适合搭配加入口味重调味料烹饪的鳟鱼。

虾贝类

虾贝的种类很多，烹饪方法也很多，所以如何选择葡萄酒需要考虑虾贝的种类，以及烹饪和上菜方式。

歌舞姿 将烤龙虾再洒上橄榄油，这样的美食需要搭配一款充满果香、辛香的葡萄酒。

里奥哈红葡萄酒 Red Rioja 煮熟的小虾或对虾加入奶油调味料后，很适合搭配口味充沛的里奥哈红葡萄酒。

雷司令 对于螃蟹，是需要像雷司令这样口味新鲜的白葡萄酒搭配的。

软体动物

牡蛎和干贝的味道非常精致，独特的美味使它们很难搭配葡萄酒。建议搭配口味较清淡的白葡萄酒。

莎当妮 没有橡木味的莎当妮不会掩盖这类美食精细的味道。


灰皮诺 Pinot Gris 如果您用奶油烹饪干贝，有些辛香口味的灰皮诺会使搭配很完美。

海鱼

鲑鱼、黑线鲈和其他的海鱼经常会采用略煮熟的烹饪方式，再将柠檬挤出柠檬汁洒在鱼上，它的味道会得到完美呈现。另外，经典的烹饪方式是将海鱼入油炸透。选择葡萄酒时，不必盖过柠檬的味道，否则葡萄酒也会与鱼的味道相冲突。

莎当妮 橡木味的莎当妮与海鱼的风味和柠檬的味道搭配得很和谐。

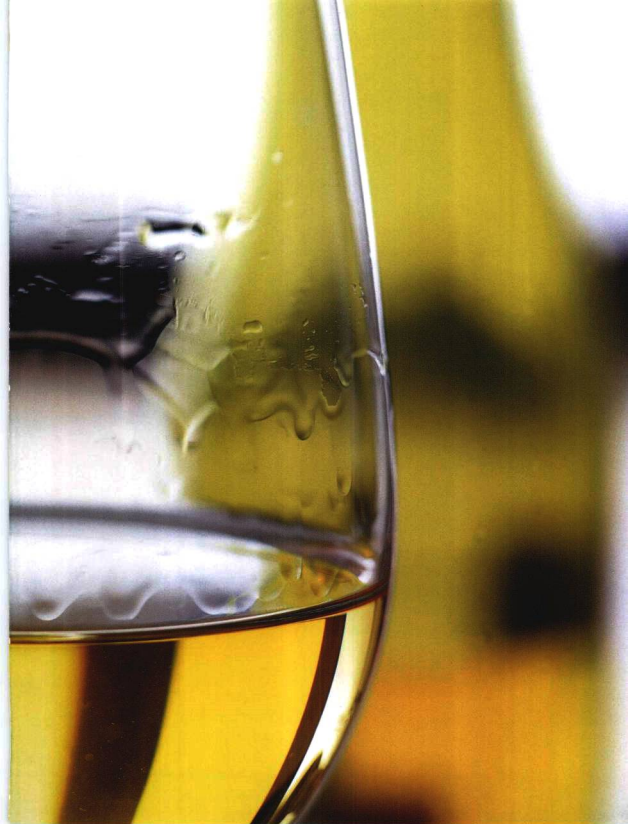
勃艮地白葡萄酒 对于油炸的鲑鱼或黑线鲈，您需要选择一款橡木味道明显的但是酸度很充分的葡萄酒。搭配海鱼既可以清新口腔，又会非常和谐。



喝葡萄酒人人都会，但是品酒却完全另当别论。本章中我们将带您深入到品酒这个神秘的过程，并教您如何充满自信地评价葡萄酒。我们将指引您穿越这个历程的每个细节——从观酒、闻酒到品酒，而且直观地向您展示这种细致入微的变化，包括葡萄酒专家们常用的诀窍，还有您可能要经历的品酒过程。我们会统统列入一览表中，里面涵盖了如何甄别一款葡萄酒是佳酿还是劣质货，如何鉴定主要的葡萄品种，以及如何提高您的品酒技巧。

同时，我们也在品酒时机上天下工夫，包括在商场中品尝陈列的样酒，到酒庄度过的欢乐的品酒日，或者是在葡萄酒发烧友俱乐部中品酒。当然，不同的时机要对应恰到好处的好处的品酒礼仪。还有在餐厅中正确点酒和品酒时应该注意什么，如何为某个社交典礼或者社交派对选酒，以及祝酒时应注重何种礼仪等。

第三章 品酒



品酒的顺序

对于葡萄酒专家们惯用的品酒先后次序，总是充满了神秘的色彩。但是事实上这个次序是很好掌握的。评价一瓶葡萄酒要有三个步骤——观酒、闻酒和品酒。这样能够让您充分欣赏葡萄酒的复杂性。我们将详细地讲解每一个过程。



品酒VS饮酒

每个人都想知道如何喝葡萄酒，但是品酒却需要讲究一些了。大部分葡萄酒都有其独到的香气、味道和质地。但是如果您仅仅是在一种社交场合中简单喝一两杯葡萄酒，其实这样根本无法完全欣赏到酒的微妙之处。因为在酒吧或餐厅中，周围的干扰因素也许会分散您对葡萄酒的注意力，比如吸烟的烟雾和香水的味道，或者葡萄酒由于侍酒的温度不对破坏了品酒的感觉，使它失去了原有的风味。

简单地讲，品尝葡萄酒完全需要您花费时间去体会手中的这杯酒。如果您给自己几分钟专注在一杯葡萄酒上——去观察它，闻它，然后品尝它，您会体验到它的所有细微差别，彻底感受到葡萄酒的复杂性，并享受其中。更进一步说，由于您放慢了品酒过程而去品味它的时候，无形中就增加了对葡萄酒的了解，而且改变了对于葡萄酒的单一理解。



品酒三步骤

品酒顺序已经被葡萄酒爱好者们使用了很多年，它是让您了解一款酒的合理途径：观、闻、品。这三个步骤具体是：

观酒 当葡萄酒被倒入杯中时是凝神注视它的好机会。通过评价这瓶酒的色泽和质感，您可以开始推测它的产地、年份和可能的口味。

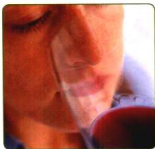
闻酒 通过闻杯中的葡萄酒，逐渐弄清楚这款酒中含有的不同的味道层次。

品酒 最后，品尝葡萄酒，让它在口中流淌，流过舌头的各个部位去体会各种感觉。



观酒

仔细看看杯中的那款酒，并留意该酒的色泽、质地和酒体浓稠度。



闻酒

用鼻子闻这款葡萄酒，留意它的香气，当它的特有味道扑面而来时，给该酒一个初步的判断。



品酒

最后，品尝它，在口中感觉，仔细品味它的味道。

品尝提示

如果您想得到品酒的真谛，扩大您的葡萄酒知识，品尝之前就要牢记下列要素：

| 确定该葡萄酒是处在正确的温度下。如果它过热或过冷，您对它味道的感知也许会有变化。|

| 确定您使用的是一个无指纹的干净酒杯，这样您能清晰地观察杯中的葡萄酒。|

| 在闻酒之前，为了释放酒香，请先旋转晃动车杯。|

| 一定要在用餐前品酒，在它的味道不被影响的情况下体会酒的本色。|

| 慢慢地用小口啜饮葡萄酒，使它布满口腔内：舌头两侧、舌面、舌尖，并延伸到喉头。然后思考一下，品尝到的是什么味道呢？|

| 写下品酒笔记。|

| 将您对闻酒的感受，及萦绕在口中的味道延伸并记录下来。|

分析品尝感受

想一下您最喜欢哪种酒，然后尽量思考自己为什么会喜欢它。您

喜欢白葡萄酒是因为它爽口且呈干型吗？或者是因为它浓郁而有蜂蜜的味道？您是更倾向于红葡萄酒吗？是因为它有甜味，且味道柔和吗？想想看您喜欢哪种葡萄酒的口味，这样渐渐地会对某类葡萄酒产生偏好，从而开始觉察并分辨出您的最爱。这会帮助您鉴别不同葡萄酒的一些特性。

动手品尝

下一次，当您品尝一杯葡萄酒，记录下最初的想法。您能在不同的场合分辨出相同的葡萄酒吗？试着寻找某款葡萄酒的明显特征，就能帮助您鉴别它或者准确描述它。当您买了一款品酒专家评价颇高葡萄酒时，可以通过品尝判断是否赞同品酒专家的观点。或者，通过品尝，您的感受和瓶身背面的品尝说明相似吗？很可能，您不会赞同其中的一些描述，因为每个人都有不同的品位和偏好，但是不断地做品酒比较，会在品尝体会上为您提供有用的经验。

品酒会

品酒有许多机会，从大型美酒节到当地葡萄酒商举办的非正式的品酒会，应有尽有。



第一步：观酒

品酒的第一步就是先仔细观察。您能够从酒的颜色和酒体形态获得许多信息，比如酒的产地、酒龄，可能会有味的味道等。这也是检查它是否有潜在缺陷的第一个机会。



颜色

经常用颜色来辨别葡萄酒：红色、白色或者桃红色，当然也有大量其他特征可以区分和辨别。红葡萄酒可能不透明或者几乎呈黑色，或者它们可能呈深玫瑰色。白葡萄酒可能几近无色透明，或者呈深黄色。桃红葡萄酒的颜色从最浅的橙红色到非常深的深粉色都有。还有许多的加强型葡萄酒需要在颜色上特别注意，如雪利酒属于白葡萄酒，因为它用白葡萄酿的，然而它的颜色分布可以从很浅的淡色干雪利酒，到几近黑色的陈年西班牙甜雪利酒之间过渡。酒龄年轻的波特酒（从技术角度讲属红葡萄酒）呈深黑色，而陈年的茶色波特酒则呈深棕色。当面对色泽广泛的葡萄酒颜色时，通过对酒的观察就能够总结出很多有用的信息。

结构和酒体

将葡萄酒在杯中绕圈晃动，然后使之稳定。您将会看到杯中内侧形成的贴杯壁的酒液，并沿着杯边滑落回酒中。这些通常称为“挂杯或眼泪”，是高品质葡萄酒的一个象征。事实上，它们只是葡萄酒中高酒精度的象征，是由于水和酒精的相对蒸发程度不同而形成的。酒精度较高的葡萄酒口感“较重”，酒质浓郁。



免费资源
网购返利

PINMUCH.COM

需要观察的地方

所有的葡萄酒倒入杯中都应该是透彻的。如果酒看上去混浊，那么肯定是出现了缺陷。不过，目前很少有葡萄酒会出现这类问题。

随着存放时间的增加，白葡萄酒的颜色会变得越来越深，直到最后出现了褐色。当白葡萄酒的颜色到这种程度的时候也就说明该酒已存放太久而不适于饮用了——因为酒已失去了所有的果味和新鲜的口感。

当红葡萄酒的颜色随着窖藏时间的增加，大量的颜色褪去而呈现褐色时，也表明该酒有可能过了最佳的饮用期了。

葡萄酒会在酒瓶底出现两类沉淀物。尽管对饮用无害，但是任何一种如果倒入酒杯中都会破坏酒的视觉观感。

酒石酸盐是一种微小的、白色的、粉末状晶体，并对人体无害。绝大多数的葡萄酒酿酒商在酒装瓶前都会将葡萄酒冷却到较低的温度，使酒石酸盐结晶析出。这就是为何这类结晶物很少在酒瓶中出现的原因。

在酒瓶中窖藏好几年的红葡萄酒通常会有一种深色的沉淀物，它由单宁酸和色素构成。

气泡

可以通过气泡酒产生的气泡外观了解酒的品质。采用“传统酿酒工艺（traditional method）”，或者传统酿酒法（Méthode traditionnelle）酿制的香槟和其他气泡酒会具有小小的串珠样的气泡。采用其他工艺酿制的气泡酒，比如容器熟成法，有时候也被称为夏马法，又称桶内二次熟成法（Charmat）或立体密闭法（Cuve Close），则会有一些较大的气泡产生。一些葡萄酒，例如葡萄牙维尔德酒，在装瓶时仅仅有少量的二氧化碳通过加压封装。当饮用这些葡萄酒时，会感到舌头上只是有轻微的刺激感，而且酒会在杯子的内侧留下一层很浅的小气泡。

加强型葡萄酒

尽管菲诺雪利酒（Fino sherry）被存放在橡木桶里窖藏了很多年，但它是所有加强型葡萄酒中颜色最淡的。它的浅色完全是因为一种称为白色酵母的物质形成的，这种酵母浮在酒桶内葡萄酒的表面，使酒保持着新鲜和浅色。而欧罗索雪莉酒（Oloroso sherry）的颜色比菲诺雪利酒的要深得多。

根据不同的混合工艺和窖藏过程，波特酒在颜色上的差异很大。年轻时装瓶的精致波特酒通常具有非常醇厚的深颜色——几乎是黑色，仅在酒液的边缘呈现粉红色。随着在酒瓶中存放的时间越长，其颜色也会缓慢地褪去。与精致波特酒不同，茶色波特酒在装瓶前已在橡木桶中熟成了许多年，因此当其装瓶时已失去了很多颜色，使它呈现柔和的棕色。

注意事项

白葡萄酒的浅色表明该酒很年轻、装瓶的时间较早，而且没有在木桶中熟成过。例如，苏亚维白葡萄酒（Soave）的酒液边缘几乎无色。颜色极浅的白葡萄酒的口感新鲜、充满朝气，且平衡度很好。另一方面，将白葡萄酒存放在橡木桶中熟成会使颜色逐步加深。

红葡萄酒的颜色浅表明它的葡萄品种是在气候寒冷的地区种植。而红葡萄酒中颜色较深的，如白葡萄酒中颜色深的一样，都表明酿酒葡萄产自热带地区。有些红葡萄品种本身就比其他的葡萄品种颜色深。而另外一些葡萄品种由于产地气候和酿酒工艺的不同可以酿出颜色各异的葡萄酒。例如，加州仙粉黛（California zinfandel）的颜色就会产生不同的红色，从浅粉色到几乎黑色的样样都有。

深色红葡萄酒表明葡萄的产地

气候较温暖，而且与白葡萄酒正相反，红葡萄酒的颜色越深表明它越年轻。



由深到浅

在橡木桶中存放的陈年红葡萄酒口感圆润，色泽柔和；年轻的加本力苏维翁（左图）呈亮色，在酒瓶中窖藏25年后就变成了深紫色（右图）。



观察颜色

1 举起酒杯以白色作为背景，最好是白色桌布或者是白纸。

2 轻轻地晃动酒杯，观察酒在滑过酒杯内壁后留下的挂杯。近距离地观察葡萄酒内侧边缘的颜色。



检查酒中的沉淀物

1 在开启一瓶陈年的葡萄酒之前，至少提前一天将酒瓶竖直放置。酒中的沉淀物将会沉到瓶底。

2 如果发现酒中有任何的沉淀物，应将酒转移到其他的容器里，注意别将沉淀物也带到新的容器里。波特酒中大多会出现沉淀物，因此在饮用前通常需要醒酒。这种沉淀物或硬块使酒看上去有些混浊，而且会使酒有一点苦味。不过最好还是将它们都留在酒瓶里。



比较酒的挂杯

左图中的葡萄酒没有挂杯，右图中的葡萄酒显示出明显的挂杯，表明它的酒精含量很高。



梅洛Merlot

这是一杯法国梅洛。颜色相对较浅，表明葡萄品种可能产自气候较寒冷的地区。



里奥哈Rioja

这是一杯西班牙北部地区产的红葡萄酒，颜色较深，酒龄可能较年轻。



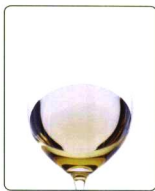
设拉子Shiraz

这是一杯澳大利亚酿制的设拉子葡萄酒。浓郁的红宝石色表明该酒很年轻，而且葡萄品种产地气候较热。



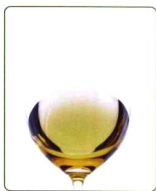
雷司令Riesling

这杯德国产的白葡萄酒颜色很浅，略带有一丝绿色，这是该类葡萄典型特征，葡萄产地气候寒冷。



歌舞姿Gewürztraminer

这种酒的酒劲较强，颜色呈淡金黄色，这是这类颜色浑厚的白葡萄酒的主要特征。



赛美蓉Semillon

这杯法国白葡萄酒的颜色深沉，浑厚，呈深黄色，表明它已熟成完成。

第二步：闻酒

用鼻子闻是那些态度认真的品酒师真正品味葡萄酒的方法。闻酒的关键在“闻”字，能跟味觉起到一样的作用，使您对酒有更加深入了解。即使是您在喝酒，而不是在专门地品酒，花一点时间用鼻子闻酒也是值得的。错失闻酒的机会就意味着失去了享受酒的复杂的味道和韵味的机会。



鼻子能告诉您什么？

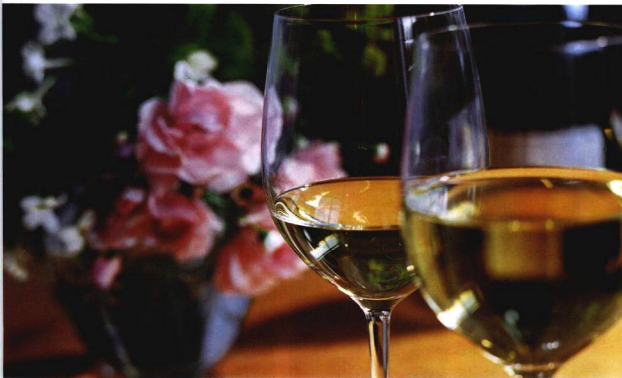
用鼻子闻一下酒能发现其中的许多信息，包括酿酒所选用的葡萄品种、酿酒工艺以及酒是如何熟成成熟的。有经验的品酒师仅通过鼻子就能够知道他们想了解的一切信息。

当您闻酒的时候，鼻子会吸入许多层次的香气，或者是香味化合物，很难具体分类。将这种香气与其他我们所熟悉的气味，比如水果和蔬菜做比较，就能够帮助我们描绘并向其他人讲述你感受到的香气。

身是何种独特的味道，葡萄酒应该闻起来很干净，如果酒闻起来有潮湿的纸板味、臭鸡蛋味、烧焦的橡胶味、酸味或是霉味，那么酒就已经变质了。它可能已被氧化，封瓶塞受到污染或者酒已经变成了醋。无论是何种原因引起，这种酒都不能再喝了。

这酒是有缺陷吗？

这个阶段发现的最重要的事就是该酒是否处于完好状态。无论酒本



“哑酒”或“自闭的酒”

有些葡萄酒几乎无味，无论您多么努力去闻它，就是闻不出任何气味。品酒师称这类酒为“哑酒”或“自闭的酒”。有时候是因为酒太年轻，这些酒要经历一段哑酒的时期才最终完全熟成成熟；或者该酒的温度太低，要么就是这种酒可能需要缓一小段时间才能再闻它。

香气和香味

这两个词通常可以互换使用，尽管它们表达不同的意思。香气是年轻葡萄酒的气味，在讨论酒的气味时常会用到。香味是熟成成熟的葡萄酒的气味。

香味的意思涵盖着葡萄酒随着存放时间的增加而出现的物理、化学变化，这些气味比起那些年纪较轻的葡萄酒所散发的简单的水果香气更难以描述。白葡萄酒存放过后通常会散发出蜂蜜的香味；红葡萄酒则会变得更成熟，并且在酒的气味和香味上发展得更复杂。

当学会区分二者的差异后，就能够用鼻子去判断酒龄以及该酒是否成熟。

熟悉气味

这再容易不过了，就是记下您闻到的酒的气味。您也许早就闻过草蓼、梨或者是新鲜咖啡豆的气味，闻起来很舒服。下次您切青椒的时候，把闻到的气味记下来。同样地，对于花、草、树叶、煮熟的苹果或者是一把老旧的皮椅子的气味也都记下来。记录下煤烟的气味，刚洗净的亚麻布织品的气味，纸板或者是潮湿天气里正在生长的苔藓的气味。

记住这些气味，在您需要描述葡萄酒的气味时就会用到。

水果和花的香味

水果、鲜花和蔬菜的自然芬芳通常都与红白葡萄酒所选用的葡萄品种相关联。它们的香气一般是描述葡萄酒香气最具感召力的词汇，因此下次当您闻一款酒并感受到它的果香时，设法想想具体是哪中水果的气味——亚热带水果、浆果类水果、煮熟的水果或是柑橘类水果？是酸的、湿的？还是具有刺激性的柠檬气味呢？

从葡萄酒中也能闻出花香，尽管有时候很难说出是哪一种特定的花香。歌舞宴葡萄酒品种里通常都有玫瑰花香，但是对于其他大多数葡萄酒而言，一种普通的春天花香会普遍被感受到。

有趣的是，葡萄酒中最不常见的水果味就是葡萄酒的气味。惟独的例外是采用幕斯卡葡萄（Muscat）酿的酒，这是一种回味新鲜、富有香气的餐后甜葡萄酒。

橡木和榭木气味

在红葡萄酒和白葡萄酒中能闻到香草、奶油和烤面包的气味，通常是因为葡萄酒存放在橡木桶中熟成成熟形成，例如莎当妮葡萄酒。如果葡萄酒在橡木桶中存放的时间太久，闻起来会有种霉末的气味，因为橡木的气味完全掩盖了果香。当葡萄酒窖藏存放后，其中的果香有可能再次出现，也有可能不再出现。香料的气

味，比如桂皮和丁香的气味也是因为橡木桶中存放而产生的。

不同品种的橡木会给葡萄酒增添不同的气味和口感：美国橡木增添香草味，法国橡木的香草味更微妙一些。德国橡木增添甜香料味，葡萄牙橡木增添巧克力味。

采用何种橡木存放葡萄酒使之熟成成熟是酿酒商的选择，但是大多数都会选择法国或美国橡木，后者能够为葡萄酒增添更多的气味，所以常用来装那些够分量的葡萄酒，如勃艮第的莎当妮。

清脆感

非常清脆、干爽的气味表明葡萄酒根本没有经过橡木桶的熟成，许多葡萄酒都属于这类。许多酿酒商选择在葡萄酒装瓶前将年轻的酒存放在不锈钢容器内，以保持酒的充满朝气的清脆口感。

即使葡萄酒闻起来清脆，也不可能仅通过气味来判定酒的酸度或单宁。品评这类酒的最有效方法是品酒。

如何描述酒香

前面已经叙述了葡萄酒中最常见的香气，这里还有一些评论葡萄酒的常用词汇：

缺乏水果味的

没有水果气味的葡萄酒。它是在暗示该葡萄酒太年轻或者太老，而且已完全失去了香气。

有刺激味的

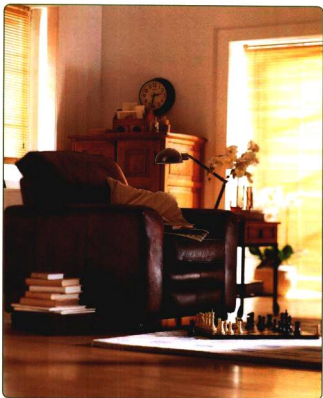
具有强烈的、刺激性的气味，可以作为补充说明的词语。白苏维翁葡萄酒通常在存放过程中产生刺激性气味。

芳香味的

这是指葡萄酒中各种强劲的、强烈的气味，该词语也通常用以描述当葡萄酒中含有某种花草的香味时。

气味强烈的

用以描述具有强烈气味的葡萄酒，而且通常用作补充说明的词语。



感官磨炼

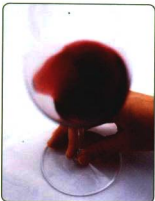
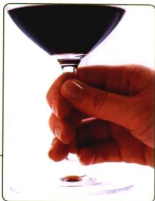
将您身边的气味都记录下来，比如皮椅子、一瓶花或者切开的水果。记下它们的气味并把其加入到您的气味词汇表中。

闻酒步骤



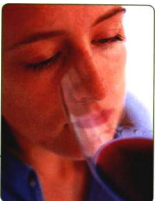
1在酒杯中倒入不超过三分之一容量的酒，或者倒至杯底刚满为止。如果酒倒入杯中过多，晃动酒杯时就容易洒出酒液。

2手拿着杯颈或者握着杯底脚。这样可以倾斜酒杯观察它，还可以摇晃酒杯。如果喜欢平着晃动葡萄酒，就要握着杯底脚。



3轻柔地绕圈晃动酒杯使酒中的香味化合物释放出来。注意不要晃动得太厉害而使酒从杯口边洒出。可以将酒杯置于一个稳固的平面上保持稳定，或者手举酒杯在空中摇晃。

4将酒杯向自己倾斜并把鼻子深入酒杯中。鼻子不能触碰到酒，深吸一口，然后将鼻子离开酒杯以体会酒的香气。或者可以短促地吸3~4次品味酒香。

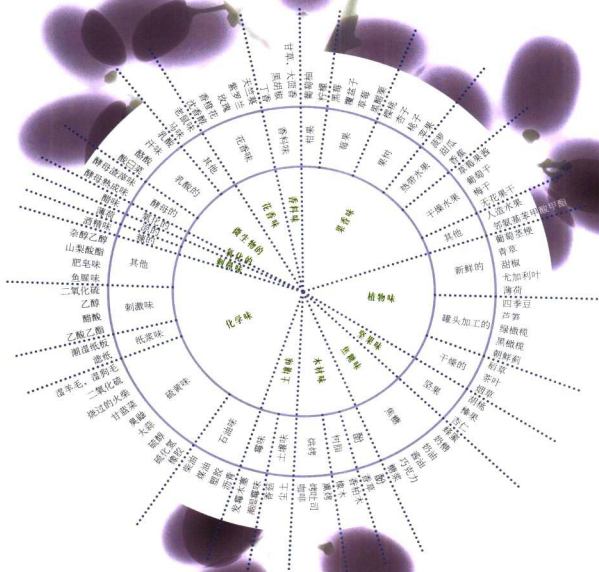


使用香味轮盘

香味轮盘是由安·诺勃创建并发展的，这是她在美国加州大学研究葡萄酒的感官评价时的研究成果。该轮盘提供了一系列可以用来描述和定义葡萄酒中发现的多层级气味的关键词。它在全球被广泛使用，为每位品酒师提供了描述葡萄酒中复杂气味的标准。使用该轮盘可以将一个宽泛的感官描述缩小到一个特定的词语，它是进一步发展葡萄酒学术词语的基础。当然，许多品酒师在建立足够的自信后也会建立属于他们自己的词汇体系。

您可以利用香味轮盘来磨炼自己的品酒技巧并发展自己的词汇表。从最内圈开始，对您正在品尝的葡萄酒形成一个大概的印象，比如“水果味”，再将该气味缩小范围到某类水果，比如“干果类”，再进一步缩小到某一种特定的水果上，比如“梅子”。

香味轮盘



香味轮盘

这是安·诺勃博士1990年发明的一套用于专业的评估葡萄酒气味的术语，香味轮盘已被印刷成彩色纸质转盘。安·诺勃博士，任职于加州大学戴维斯分校葡萄酒栽培和酿酒学院。

第三步：品酒

在这一阶段，您可以对前两步所掌握葡萄酒的信息予以确认，而且在这一步里还能了解更多的东西。所有通过颜色和气味而得到的感受也能在品酒时体会到同样丰富或精致的口感。喝上一口，让酒在口腔中转上几圈再咽下或吐出，这时酒的一切已完全地呈现在您的面前了。

用嘴闻酒

我们的经验告诉大家可以在葡萄酒中“品尝”出腰盆子、橡木、苹果的味道。葡萄酒中唯一的成分就是葡萄，当然，也许还有一点存放葡萄酒熟成所使用的酒桶木材的成分。实际上我们所品尝到的是熟成的葡萄所产生出的香气化合物，这些化合物在您的口中挥发，大脑将它们的各种气味记录下来，这就形成了我们用嘴闻的感受。

舌头只能定位4种基本的口味——舌头前端的甜味、两边感受的酸味、中间的咸味（这是在葡萄酒中很不常见的味道），以及舌后根上的苦味。让酒在口腔中和舌头上游走，可以使您能够品到所有口味。当您在品酒时喝上一口酒，酒会首先接触到舌头前端，因此您首先是品尝酒的甜味，其次是涩和酸味，之后才是苦味。我们的口腔也能够品出酒的质地和结构。

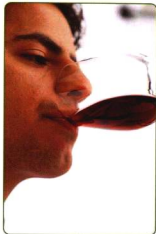
甜味

尚未成熟的葡萄酒品尝起来带有甜味。甜葡萄酒，比如莎当妮和一些加强型葡萄酒，比如马姆齐马



德拉酒（Malmsey Madeira）具有的未熟成糖分（也称作“残糖”）的水平较高。甚至对于加州莎当妮葡萄酒，虽然我们认为是一种干葡萄酒，但每升酒中也含有几克的残糖。在干葡萄酒中像莎当妮葡萄酒，其他的一些味道（比如酸味）几乎遮盖了甜味，所以占主要的口味是干味而非甜味。在品酒用语中，“甜味”的对立面就是“干味”。

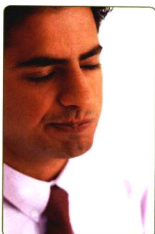
品酒步骤



1 饮一小口葡萄酒。进入口中的量要足以盖过整个舌头，但是酒液不要太多以致充满口腔。要将酒含在口中。



2 将嘴唇缩拢。嘴向内吸入空气，这样做是为了让口中的酒接触空气并释放出易挥发的化合物。



3 让酒在口中绕动使之接触整个口腔。此时大脑开始思考酒的味道、质地，以及酒在口中的感觉。



4 当您酒已足够了解后，可以将它咽下，或者若入口量较大，可将酒吐到一个接水杯中。

上腭

严格说，“上腭”这个词是指口腔内的上部。如果品酒师说“这酒令上腭感到橡木和蜂蜜的味道”，那么他其实是在说葡萄酒的味道。

味

口味“酥脆”的葡萄酒具有很高的酸度，但口感较柔和、平淡的则酸度较低。酸性物质是葡萄酒在熟成过程中保持酒性的一个元素，特别是有些白葡萄酒为了能在瓶中经历更长时间的熟成，它年轻时候的酸度是较高的。大部分葡萄酒的酸度并不会随着时间的延长而下降，但是当这种刺激性口感被中和后，它的口感就变得柔和、圆润。葡萄酒中含有残糖越高，就需要越多的酸质以达到平衡。

而轻淡的干型葡萄酒会比甜葡萄酒品起来口味更酸，尽管甜葡萄酒中含有的酸味其实更多。葡萄酒中若带酸味，就说明葡萄酒已经变质了。

苦

这是一种人们不要也不希望出现在酒中的味道，但是不要将苦味和涩味弄混了，后者是由单宁形成。如果葡萄酒尝起来有股令人不舒服的苦味，那么酒也许出现了变质，而且有可能已转变成了醋。有醋味绝对是绝对变质了。有时候，您也许会在葡萄酒里尝到一点苦橡木的味道，这表明存放葡萄酒熟成所用的桶没有适当干燥木料，但是这并不常见。

达到平衡

一瓶葡萄酒是由很多成分组成的，并且在一起产生了口味和谐、美妙的佳酿，这种情况下平衡是最关键的。总的原则，葡萄酒中称为酒的“脊柱”的那部分——单宁和酸性物质需要通过果汁和糖分平衡。全是果汁或糖分的葡萄酒口感会太弱；而全是单宁酸和酸质的葡萄酒则口味太“强”或太“刺激”。

口味感觉

葡萄酒的口感是奶油般的、顺滑的、柔和的，还是涩而干的呢？酒在舌头上的感觉如何？当您咽下或吐出酒后稍等片刻，以记下酒的味道能持续多久。

单宁

这是一种构成红葡萄酒的主要物质。从技术角度上讲，单宁是一组来自红葡萄的果皮、果心和梗的化合物。在品酒时，您可以通过覆盖口腔的那种干、涩的味道来感知它的存在。要想感受单宁的味道，可以喝上一口浓浓的凉茶就知道了。

在葡萄酒中所感受到的单宁的量是表明该酒熟成程度的有用指标。年轻的红葡萄酒所含有的单宁比熟成后的红葡萄酒更多，葡萄酒窖藏后的一个结果就是酒中的单宁物质会变得软化，从而使酒尝起来更柔和、甘美。



现在许多红葡萄酒酿造商的一个主要目标是酿制出含有丰富的丝绸般酒质的年轻葡萄酒。评酒师对这种酒的评价是“成熟的单宁”。而“青涩的单宁”的评价则是相反的——口味干涩且刺激。

品尝多种富含单宁的红葡萄酒可不是件容易的事，单宁会在口腔中积累起来并使品尝变得越来越困难。在每次品酒之间要用清水漱口，或者嚼上一块无味的饼干。

酒体

酒体是指口腔对于酒的浓度和饱满度的印象。根据酒中酒精含量的多少，葡萄酒有可能感到更厚重些——酒精含量越高，口腔就会感到越饱满。现在的趋势是红葡萄酒酒体更饱满，因此许多酿酒商已提高了葡萄酒的酒精含量。

余韵

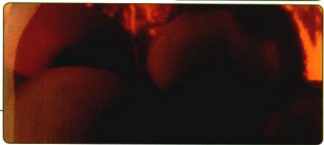
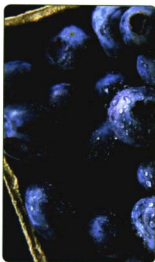
一般葡萄酒的味道在咽下后的瞬间会消失得很快，但是精酿葡萄酒的味道却会在口中回味一段时间，通常可以持续1分钟。这种饮后留存的味道被称为葡萄酒的“余韵”。如果葡萄酒很年轻，或者质量不太好，那么味道在口中不会持续很久，然而好品质的葡萄酒或已熟成的酒会在口中留存较长的时间。在有组织的品酒活动中，您也许会听到一些评酒师在品尝葡萄酒后非常赞赏地评价到“很持久”或“非常长久”。相反的，“短暂”则是不好的评价。

味道家族

您会时常听到根据不同的味道组来区分的葡萄酒。其中的大组分别为：水果，土壤，矿物，香料，以及木材。这些是一些总的描述用语，它们涵盖了非常广泛的味道群，它们也是在品酒时非常有用的启发词。这些词既可以用在红葡萄酒上，也可以用于描述白葡萄酒。

口味和香气

在品尝葡萄酒的时候可以回忆对水果、草本植物及蔬菜味道的印象。





描述您的发现

当您品尝多种葡萄酒的时候，有时会很难准确、清楚地表达您的想法。用一些品酒词汇会帮您摆脱困境。

品酒词汇表

| **干涩的** 微酸的，口感较硬，缺乏水果味。有可能是因为酒太年轻。|

| **结实的** 酒体丰满，重量感强，坚实。仅用于描述红葡萄酒。|

| **粗糙的** 缺乏精细感。|

| **复杂的** 多种味道杂陈。|

| **有深度的** 有多层次的香气。|

| **高雅的** 指和谐均衡，口感美妙。|

| **肥厚的** 通常指甜白葡萄酒，表明入口后丰满滑腻的感受。|

| **精美的** 非常美妙。|

| **强有力的** 较好的酸度或单宁结构。|

| **早熟的** 指酒完全熟成。|

| **硬的** 过高的单宁或酸度。|

| **重的** 含有大量酒精，有可能新鲜度和酸度不足。|

| **草本味的** 青草、绿草的味道。|

| **果酱味的** 具有水果酱的味道，缺乏新鲜度。|

| **冰凉清爽的** 舌头接触到酒中的二氧化碳会感受到的轻微刺激感。通常在年轻，口感轻盈的白葡萄酒中感受到清爽的感觉，也常用来表

明酒的优点突出。|

| **梗味** 一种清淡，带些绿色的味道，通常来自于果梗。仅在红葡萄酒中有。|

| **味道浓烈的** 空杯的味道。对比一下苹果和葡萄苹果就明白了。|

| **钢铁般的** 高酸度，生硬的。用于描述白葡萄酒，通常是指那些年轻的，通过陈酿能够获益的酒。|

| **结构** 酒中的基本元素——水果、酸度、甜度和单宁的平衡体系。葡萄酒或者具有好的、结实结构，或者具有差的、弱的结构。|

| **柔顺的** 丝绒般，顺滑，没有令人不适的酸涩感。|

| **稀薄的** 缺乏平衡感。|

| **蔬菜味的** 类似甜白菜的味道。成熟的勃艮地红、白葡萄酒都具有可口的蔬菜味道；而对于其他的葡萄酒来说，出现类似甜白菜的味道则表示酒有缺陷。|

| **刺激味的** 轻盈的，有力量的。|

评酒流程提示

○如果品酒顺序没有事先确定，许多人都喜欢先品尝白葡萄酒再尝红葡萄酒，先品尝年轻的酒再品尝成熟的葡萄酒。当您先品尝成熟的酒后，再品尝年轻的葡萄酒就会感到口感淡且酸。同样的，在品尝过口味较重的葡萄酒后，清淡口感葡萄酒则会变得平淡无味。

○如果需要品尝多种葡萄酒，那么在每次尝酒后应将酒吐出。如果您喝下了酒，那么接下来的感觉就会有偏差了。

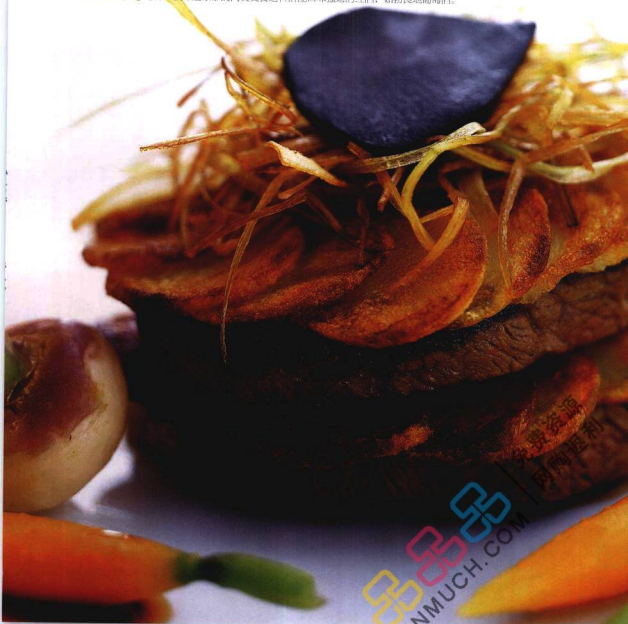
○在每次品酒之间要清洁口腔，可以在嘴里嚼一块无味的饼干，或者用清水彻底漱口。



葡萄酒搭配肉食

每种肉食都有它独特的味道，但是用何种方式准备以及用何种方法烹调都会极大地影响其风味展现。所以当选择葡萄酒的时候，需要考虑所有这些因素。

烤牛排配松露 这样一种味道浓郁的肉类美食适合搭配口味强劲的红酒，如勃艮地葡萄酒。



牛肉

无论您是招招待客人原味的大块牛排或者特色的砂锅炖肉，您都需要选择口味丰富的、强劲的红葡萄酒，它能够带出牛排细腻的肉质和特别的味道。

波尔多葡萄酒 味道丰富的红葡萄酒，是多汁牛排的理想搭配。

勃艮地葡萄酒 勃艮地肉中牛肉的质地会变软，所以需要选择勃艮地葡萄酒中较清淡型的酒体及味道温和的葡萄酒。

猪肉

猪肉有不同的烹调方法和食用方式。应根据采用何种烹饪方法选择搭配哪一种类的葡萄酒。

里昂蒂 对于卤汁猪肉、叉烧猪肉，应该选择这样一款葡萄酒，因为它拥有独特的木炭味。

里奥哈红葡萄酒 烤猪排需要搭配酒体丰满的红葡萄酒，如里奥哈红葡萄酒。

意大利佛普里西拉红酒 如果您用猪肉搭配调味苹果酱，搭配这款意大利葡萄酒会是非常美味的。

羔羊肉

烘烤羔羊肉与羊肉的质地差异甚远，嫩羔羊肉比羊肉更细嫩。所以选择搭配葡萄酒时，烹调时不要用薄荷汁调味，因为这样会与葡萄酒不协调。

歌海娜 混合西拉的葡萄酒是烤羔羊的理想搭配。

波尔多葡萄酒 波尔多地区的波美侯产区是搭配肉质偏老羊肉的最佳选择。它深沉、口味丰富，但是却有相对低的单宁和酸度。

小牛肉

通过观察肉的颜色可以辨别出是不是小牛肉。肉质越浅，它的口感就会越细腻，味道就会越完美，所以它就越适合搭配味道更淡一些的葡萄酒。

沃弗莱 该产区白葡萄酒干型、微甜型的都是搭配肉质浅色的牛肉的上佳选择。

波尔多葡萄酒 口感丰富的红葡萄酒会带出呈偏深色的小牛肉更多的醇细的风味。

苏亚维 它是淡口味的干白葡萄酒，如果以奶油味的白葡萄酒调味汁的小牛肉，用苏亚维搭配会更和谐。

香肠

要根据肉的种类以及香肠中混合成分的种类选择葡萄酒。麻辣重口味的香肠可能很难与葡萄酒搭配。

设拉子 它是酒体非常丰满的葡萄酒，且味道十分丰富，所以它适合搭配最多种类的香肠。

罗纳河谷产区 它是味道强烈醇红酒，搭配味道丰富的香肠非常不错。

冻肉

因为萨拉米香肠(salami)和其他肉罐头的味道一般都非常强烈，所以需要一款味道丰腴的葡萄酒。

因为冷冻肉烹调以后其中的脂肪品尝起来感觉更明显，所以可以选择比通常情况下酸度更高的葡萄酒。

隆河产区 该产区的葡萄酒富有香气，且酒体丰满，非常适合搭配所有的冻肉。

黑皮诺 可以广泛的选择加州或新世界的黑皮诺葡萄酒，搭配冻肉更和谐。

识别好酒和劣酒

如今的葡萄酒酿酒工艺已经可以使最普通、低价的葡萄酒也能受人喜爱，而且成为日常饮用的理想选择。当然，有些葡萄酒却是真正特别的，这里，我们来看看葡萄酒专家是如何鉴别它们，还将看到如何鉴别葡萄酒是否受损或有缺陷。

什么是好酒

首先从广义上定义什么是高品质的葡萄酒，什么是低品质的。要考虑的第一点是，口味总是因人而异的。专业的评酒师对高品质葡萄酒的定义具备如下特征：

- | 具有平衡的甜味和酒质。|
- | 具有佳的余韵（味道在口中能够停留得挺推较长）。|
- | 复杂度较好（具有多种层次的味道）。|

什么是坏酒

坏酒通常是指那些受到损害、存在缺陷或者是酿酒条件很差的葡萄酒。幸运的是，近几年，现代的酿制工艺和经销商进货政策已得到了很大的改善，所以您很少会遇到坏酒。但是如果买到坏酒，那通常是由于酒在装瓶时出了问题，或是存放条件不好的坏酒。

要辨认一瓶葡萄酒是否受损或存在缺陷是很困难的，特别是对该葡萄酒不熟悉时就更困难了，您需要观、闻、品后对酒有一个全面的了解。

有瓶塞味的葡萄酒

这是一种最常见的缺陷，是在葡萄酒的装瓶过程中，受到真菌感染过的瓶塞与酒相接触而引起的。这些真菌也被称为TCA（2，4，6-三氯苯甲醚），使得葡萄酒具有霉味，这种味道与发烂或潮湿的硬纸板很类似。在这种情况下，受污染的葡萄酒可以被称为“有瓶塞味的”或是“被瓶塞污染”。严重的瓶塞污染情况是很显而易见的，但是专家们对于轻度情况却存在不同意见。“有瓶塞味的葡萄酒”一语常常被错误使用，它并不是指那些带有瓶塞碎料的葡萄酒。

葡萄的健康

有许多病虫害会影响葡萄藤和葡萄的健康，但是酿酒者对于那些病虫害的征兆是非常熟悉的，所以不健康的葡萄绝对不会用来酿制葡萄酒，这样的消息您也不会喝到。



陈色的葡萄酒

如果葡萄酒看上去呈棕色，没有香气，而且口感平淡或是味道中有老化的水果味，最可能的原因是酒过度暴露在氧气中。当酒的存放不正确，或者开瓶后放置数天就会造成上述现象。

醋味葡萄酒

如果葡萄酒尝起来有醋味或是辛酸味，说明酒已被细菌感染了。有些葡萄酒本身酸度很高，但是口感和变成醋的酒截然不同。

封瓶塞出现霉斑

一瓶存放很久的酒会在封瓶塞的外侧末端长出霉斑，这并不一定是说明酒有问题，有可能表明酒是窖藏在潮湿的环境里。这种情况下，密封完好的酒一般不受影响。

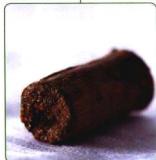
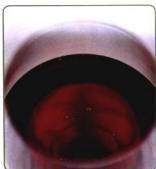
葡萄酒中出现结晶体

如果在装酒的酒瓶或酒杯的底部出现白色结晶体，它们不是玻璃碎片，而是酒石酸结晶。这是由于酒中所含的酒石酸沉淀所致，是完全无害的。可以轻轻地过滤，去掉这些结晶体，但就算什么都不做，酒还是照样能喝的。

侍酒师的随机应变之道

◎当开启酒瓶塞时，出现封瓶塞碎屑掉落是非常寻常的事，尤其是当开启一瓶陈年葡萄酒时更是如此。这并不意味着酒存在缺陷，而且也不会影响酒的味道。在家里，只要将这些碎屑弄出酒杯就可以了。在酒店里，可以请侍酒师将它们去除。侍酒师会把酒瓶取走，醒酒，然后将盛有葡萄酒的醒酒器放回餐桌上。

◎若在家中开瓶后发觉酒存在缺陷，应用瓶塞将酒再封好，第二天带上购买凭证和酒去找销售商。如果您对于酒是否有缺陷把握不准，可以将酒倒出一杯放置1~2个小时，同时酒瓶不要封口。如果酒确实变质，那么当您把酒退回给销售商时，变质迹象会更明显。



识别变质酒

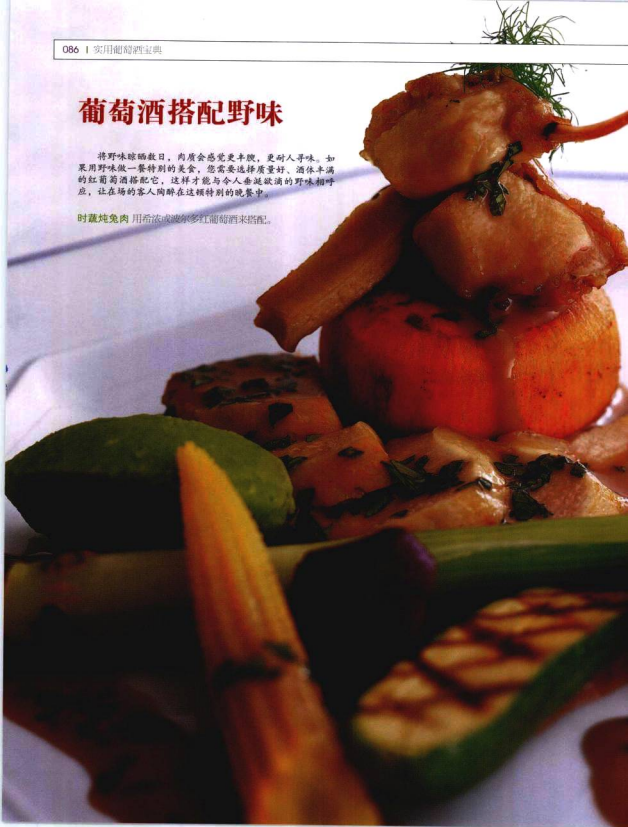
一般情况判断明显变质的葡萄酒仅通过闻酒或品酒就可以觉察。

需要说明的是，有一些情况我们自认为酒变质，其实酒并没坏。这时，只要把让人感觉不舒服的因素去除，酒就会非常适合饮用了。比如酒中的橡木屑（见上图），一个已经被破坏的橡木塞（见中图），以及结晶状的沉淀物（见下图），都不表明葡萄酒变质。

葡萄酒搭配野味

将野味晾晒数日，肉质会感觉更丰腴，更耐人寻味。如果用野味做一餐特别的美食，您需要选择质量好、酒体丰满的红葡萄酒搭配它，这样才能与令人垂涎欲滴的野味相呼应，让在场的客人陶醉在这顿特别的晚餐中。

时蔬炖兔肉 用希浓或波尔多红葡萄酒来搭配。



鸽子肉

烤鸽子肉属于高脂肪含量的美食，口感丰富，所以应该搭配口感相当强劲的、成熟的红葡萄酒。

夜丘（Côte de Nuits） 丰满酒体的勃艮地葡萄酒所具有的特征恰恰是成熟而强劲的风味。

托斯卡尼圣吉欧维塞（Tuscan Sangiovese） 它是丰富饱满、口感强烈的红葡萄酒，适合搭配味道独特的鸽子肉。最好就餐时能配些清爽的蔬菜。

炸鸡肉

即使是农场饲养的炸鸡，它也非常适合搭配精致的、成熟的波尔多红葡萄酒。

波美侯产区（Pomerol） 该地区属于波尔多地区。葡萄酒的特色是口感丰富，会补充肉类同样丰富的口感和质地。

圣爱美浓产区（St Emilion） 该产区的葡萄酒是被大家公认的质量好，口感优雅的陈年葡萄酒，恰好适合搭配炸鸡。在烹饪汁中淋洒一些圣爱美浓产区葡萄酒，还可以做成鲜美的调味汁。

鹌鹑肉

它和其他禽类不同，口感并非那么强烈，但是烤鹌鹑或者做野餐，味道是很美妙的。选择清淡的红葡萄酒就可以搭配鹌鹑肉。

年轻的勃艮地葡萄酒 选择其中的一款，它味道柔和而新鲜，完全不会冲淡鹌鹑肉的美味。

黑皮诺 搭配来自新世界国家的黑皮诺葡萄酒是个很棒的选择。

里奥哈地区 成熟的里奥哈红葡萄酒的风味可以完美地提升鹌鹑肉的美味。

兔肉

如果想炖兔子肉，通常应在烹调前将其腌泡在浓郁的红葡萄酒中几个小时，因此就餐时就需要一款红葡萄酒搭配兔肉。建议选择口味丰富的红葡萄酒。

波尔多地区 选择其中的一款比较年轻的波尔多红葡萄酒。

丹顿莱山坡（Côtes de Frontonnais） 该地区的葡萄酒属于较开胃的红葡萄酒，是搭配烤兔肉的理想选择。

希依（Chinon） 该产区的葡萄酒是中等酒体的红葡萄酒，拥有丰富的果香和复杂度。同时，也能和以水果酱汁烹调的兔肉完美的搭配。

野兔

野兔肉的味道比家兔肉风味更鲜美。肉质颜色偏暗，最主要的是更有“野味”。相应地，您应该选择酒体饱满的红葡萄酒。

夜圣乔治地区（Nuits-St-Georges） 这个小镇的葡萄酒味道十分强劲，能经得起野味强劲的味道挑战。

罗德里（Ribera del Duero） 它是口味最丰富浓郁的西班牙红葡萄酒。

巴巴莱斯科红葡萄酒（Barbaresco） 非常强劲、丰富的味道，芬芳四溢。

鹿肉

在烹饪鹿肉时易失去水分使肉质干老，所以鹿肉做五成熟即可，再搭配用肉汁做成的酱汁。为了让前腿上市的鹿肉肉质软嫩，应该烹饪前在葡萄酒中腌泡一段时间，会使肉质鲜嫩。

希拉（Syrah） 它香气丰富、味道强烈，搭配特殊味道的鹿肉更能呈现美食的风味。

基安蒂（Chianti） 3~4年的基安蒂红葡萄酒与烹调好的肉质软嫩的鹿肉片在口中的感觉很相似。

砂锅炖兔肉配应季蔬菜 可以搭配一款希依葡萄酒或一款波尔多红葡萄酒。

辨识葡萄品种

要说葡萄品种，世界上其种类数以千万，而且大部分葡萄具备酿制上等葡萄酒的潜能。这其中，应用最多也最广泛的葡萄品种大约有50种。地域的不同使它们的风格各异。学习辨识它们主要的特色对品酒而言会终生受益。

关键的风味

用来酿酒的红葡萄（有时也称为黑葡萄）的风味大多与那些红色或黑色的果实风味相关。而白葡萄的风味则带有柑橘的味道，可能还会有橡木和烤面包的风味。气候是决定不同的葡萄品种具有不同风味的关键因素。同时人们发现，不同的国家、地区和不同的年份让葡萄品种具有不一样的风味。后面介绍的葡萄品种及主要特征，可以帮助您在盲饮时就能够辨别出葡萄的种类，也可以使您了解更多所喜爱的葡萄品种。

单宁和橡木

单宁只存在于红葡萄酒中，您不可能在白葡萄酒中找到它。它的风味和质地来自葡萄皮和葡萄子。白葡萄酒在熟成过程中没有红葡萄酒的这些成分。同时，因为葡萄品种各异以及加工过程的多样化，使红酒中单宁的含量各不相同。

橡木的风味在白葡萄酒和红葡萄酒中都可以找到。比如莎当妮、赛美蓉和白苏维翁会在新橡木桶中熟成，产生出独特的橡木风味。而雷司令和歌舞婆虽没有新橡木桶的风味，但香气更佳。



品种和多样化

大部分新世界国家的酒标上会标记葡萄品种，而像欧洲这样的旧世界国家的酒标上则会标出酿酒商名、酒名、产区、所有者或葡萄园的名称。法国葡萄酒最高级别采用原产地控制命名，通常禁止法国本地酿酒商在酒标上写上葡萄品种，因为他们认为这会导致一种误解，尤其是在讨论葡萄酒或者阅读酒标的时候。总之，多样性这个术语严格来说是指不同的葡萄品种和它们的特性。而品种则指酿制的葡萄酒中单一的葡萄品种，至少也应该是在85%以上，这样就区别于混合葡萄酒。

混合

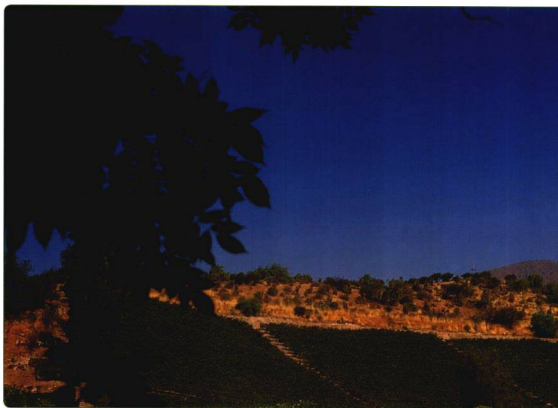
许多酿造商会混合葡萄酒，无论用相同的还是不同的葡萄品种。不太常见的现象是酿造商混合不同酒庄的葡萄以确保葡萄酒的特殊风格，并且保持这种风格的持久性，当然原因之一是降低成本。比如美国，将莎当妮和鸽笼白（Colombard）混合，就是为了降低莎当妮昂贵的成本。

当然，并不是所有的红葡萄品种混合在一起都会呈现令人愉悦的口感，但凭经验而论，还是有一些葡萄品种混合在一起会比用单一葡萄酿制的口感要好得多。比如波尔多红葡萄酒就是一个很好的例子。它由加本力苏维翁、加本力弗

朗和梅洛混合而成，这些葡萄品种在混合中会呈现最好的状态，而且恰到好处。同样，香槟和新教皇城堡（Châteauneuf-du-Pape）也是混合葡萄品种的成功案例。

值得一提的是，加本力苏维翁是和种类各异的葡萄品种混合的非常常见的“搭档”，尽管如果处理不当，会使它的口味过于突出，但是经验老到的酒师一定不会出这种纰漏。作为“搭档”，它最适合和澳大利亚的设拉子和意大利的圣吉欧维斯（Sangiovese）混合在一起。在西班牙，添普兰尼洛和歌海娜常常在一起混合。在法国南部，黑歌海娜、慕尔伟德和西拉混合，成为南部葡萄酒的经典代表。





葡萄品种

大部分常见的葡萄品种接下来我们将会详细介绍，这里我们介绍一些不太常见的品种，相信您肯定会在某地品酒时和它们偶遇。

| 巴贝拉 (Barbera) 巴贝拉葡萄的老家在意大利西北部，后来被加州引进，成功地种植，改良成量大、品质稳定的巴贝拉。它有时有些粗犷，高单宁，高酸度，带有略苦的樱桃、李子的香气。目前好的巴贝拉会在新橡木桶中熟成，更增添了一番全新的风采。|

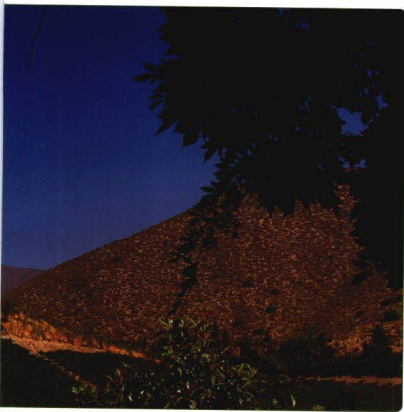
| 加本力弗朗 (Cabernet franc) 原产法国。为法国古老的酿酒品种，作为调配葡萄品种，为了提高酒的果香和色泽，在法国波尔多 (Bordeaux) 与其他知名品种，加本力苏维翁和梅洛等混合产生出极佳的干红葡萄酒。无论在架构还是味道方面，它的酒体轻、单宁酸度少，有淡淡的红浆果果实的味道。|

| 卡蒙乃 (Carmenère) 卡蒙乃是稀有品种之一，因为智利的葡萄酒是世界上没有被病虫害所侵袭的地方之一，所以它是世界上仅存的卡蒙乃生长区之一。它给人的印象很像梅洛。形状大，果肉厚，李子的香味以及一些辣椒的味道，低酸度。|

| 多赛托 (Dolcetto) 原产意大利西北部。用它酿制的葡萄酒一般不经过橡木桶熟成，这样可以保留原有的清新果味，香味多变，持久而诱人。富于蜜桃的味道，并带有苦巧克力的余韵。|

| 佳美 (Gamay) 薄酒莱地区是出产全世界最好的佳美的地方。它不同于美国加州的种植品种，学名叫薄酒莱佳美。它口味清新，性情平和，富于果香，常带有草莓的香气，无单宁的韵味。|

| 歌海娜、加尔纳恰 (Grenache/garnacha) 它生长在法国南部和西班牙的大部分地区，现在在加州也有种植。它口感醇厚，均衡，有黑梅、酸梅与野浆果



新现象

智利·麦西米尼亚诺酒庄（The Don Maximiano estate）尝试引进法国加本力苏维翁大量种植，并通过多年的群种将曾经一度贫瘠的土地变成世界级的优质葡萄酒。

香气，也带些奶油的味道。|

| 马尔贝克（Malbec）它生长在阿根廷，原产法国波尔多。因为它在法国很难生长，所以迁回阿根廷，现在它在阿根廷的品质要比世界上其他地方都要好。它富有红色浆果的果味，高酸度。|

| 慕尔伟德（Mourvèdre）它是法国南部用于酿制的高质量的红葡萄酒。在加州也有种植。高单宁，口味强劲，富有迷迭香和丁香的气息，高酸度。|

| 皮诺塔吉（Pinotage）南非特有的葡萄品种。它具有异常新鲜浓郁的果香，略微带一些辛味。|

| 白皮诺（Pinot blanc）芳香度与莎当妮近乎一致，有梨子、苹果或桃的气息，但是它与莎当妮比起来更为柔和，更为中性，风味更为清新。|

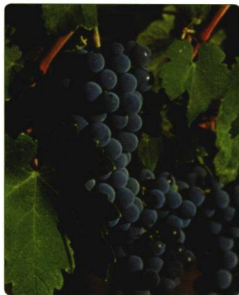
| 灰皮诺（Pinot gris）具有香料味，从干型葡萄酒到甜酒均可酿制。在阿尔萨斯，还可以用这个品种酿阿尔萨斯半干葡萄酒，或葡萄酒，酒体丰满，平衡。而在意大利它被称为Pinot Grigio，口感清爽而干脆。|

| 薇优森（Viognier）它以前只在法国北隆河和法国南部种植。因为它的口感和谐，圆润，带有强烈的干香的香气，和热带水果的迷人气息，所以越来越广泛种植，并且发展速度很快。|

加本力苏维翁

(Cabernet Sauvignon)

它是全世界最知名的葡萄品种，是酿制多种名贵的波尔多葡萄酒的主要葡萄品种（还有梅洛和加本力弗朗）。因为它可以适应多种气候环境，现在它几乎遍及每一个葡萄种植国。



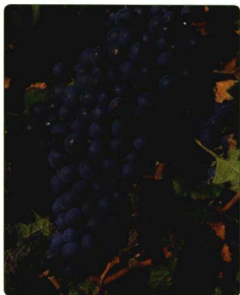
闻 带有烟熏的黑加仑、黑莓、青椒和巧克力香气，如果在新橡木桶中陈酿，会有香草的芬芳。有些还会体验到薄荷的清凉，香气更为复杂。年轻的时候饮用还会有青椒的典型香气。

品 它带有李子、黑醋栗的口感，浓郁、单宁均衡，结构好。许多以加本力苏维翁为主要品种的葡萄酒大多都与梅洛作为“搭档”。

梅洛

(Merlot)

它与加本力苏维翁一起配合，是在传统工艺的基础上可以酿制极佳的干红葡萄酒。同时，它作为单一品种的葡萄酒也相当流行。



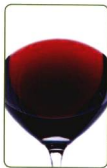
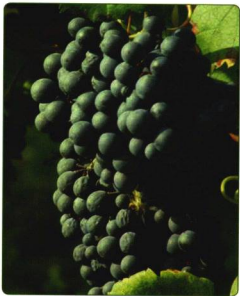
闻 它有梅子、樱桃的香味，甚至还有草莓、覆盆子的味道。

品 它能赋予葡萄酒轻柔感、精致感和透人肺腑的香气。低酸度，与加本力苏维翁的单宁“骨感”相比，梅洛口感更加圆润，为酒增添了温文尔雅的性格，这也就是它为什么与加本力苏维翁混合得恰到好处的原因。

尼比奥罗

(Nebbiolo)

它盛产于意大利皮蒙特省 (Piedmont)，最适宜在山区种植的品种，它在深秋浓雾里成熟。



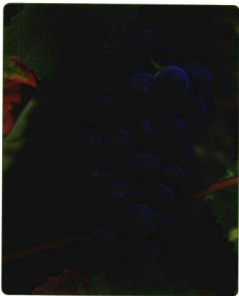
闻 典型的淡淡的玫瑰、梨草、略带皮革的香气。香味丰富浓郁，时常还会品尝到巧克力、咖啡和香料的味。

品 它的口感严谨，单宁多，酸度高，耐久存，香味细致高雅；有独特的巧克力、皮革和玫瑰的味道。

黑皮诺

(Pinot Noir)

它是最敏感的葡萄，被公认为最难酿的葡萄品种。它是勃艮第红葡萄酒唯一应用的葡萄品种。在世界上的其他地区，如新西兰、美国俄勒冈州以及北加州都有不错的表现。同时它也是典型酸制气泡酒的葡萄品种。



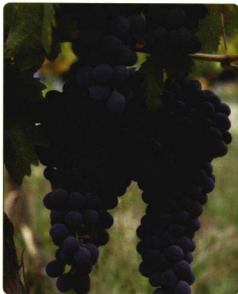
闻 草莓、樱桃、紫罗兰的香气，并带有森林低矮植物野性的味道，及一点点甘蓝的味道。

品 高酸度，相对低的单宁；草莓、低矮植物、蔬菜的柔顺的口感，并能体验出一种弹性的魅力。

圣古欧维斯

(Sangiovese)

它是在意大利广泛种植的葡萄品种，比尼比奥罗（Nebbiolo）更广泛。它是基安蒂峡谷（Chianti）的主要葡萄品种，同时也大量生长在意大利中部和南部。在澳大利亚和加州也被成功种植。

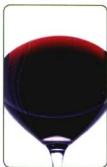


闻 带有烟草、葡萄干、咖啡、樱桃、茶的香气。
品 高单宁，酸度很高，有着苦味黑樱桃果香、咖啡和烟草的香气，与略微的葡萄干的味道，余韵会感觉到有一丝丝的苦涩交织。

希拉

(Syrah)

它是法国隆河流域的上等的葡萄品种。同时它也在澳大利亚安家，当地的叫法为“Shiraz（设拉子）”。在美国加州，既被称作希拉，又被称作设拉子。

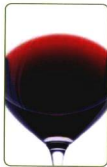
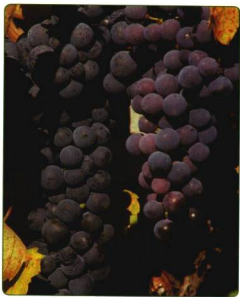


闻 带有烟熏、香草、甘草、黑莓、干枣、皮革的味道。在隆河流域以烟熏和香草味道著名，在澳大利亚以黑莓和皮革的味道最为突出。
品 高单宁，富果香与丰富的香气。复杂且有筋骨的口感，凸显出烟熏和香草的味道。在澳大利亚，诱人的果香更为突出。在隆河流域，以单宁、香草的味道与酸度高为特点。

仙粉黛

(Zinfandel)

美国加州独特的葡萄品种，可以酿出风格各异的葡萄酒，从半甜的桃红葡萄酒到白葡萄酒。



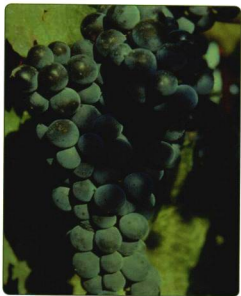
闻 李子、黑莓、香料和土壤的味道最为突出。桃红葡萄酒更多是樱桃、红莓的味道，而桃红葡萄酒更多的是草莓的味道。

品 大部分仙粉黛酿制的酒富于香料、黑莓、红莓及樱桃的味道，单宁充沛，酒体饱满。而白葡萄酒则无单宁，无夸张的口感结构。桃红葡萄酒偏甜，酸度高。

添普兰尼洛

(Tempranillo)

西班牙最具有代表性的葡萄品种。它是西班牙著名产区里奥哈（Rioja）的主要葡萄品种。



闻 带有草莓、香草和烟叶的味道。

品 可有轻盈的酒体搭配着香草、草莓的香气，或是浓郁饱满富单宁的酒体。

莎当妮**(Chardonnay)**

它是最著名的白葡萄品种，它从法国的勃艮地起源，现已遍及全世界。它是优秀的酿造者，根据不同的气候呈现出不同的风格。

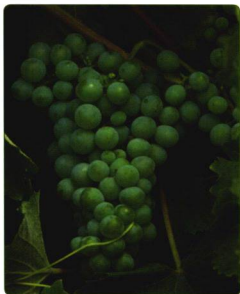


闻 它以新橡木桶的香草味道影响最为著名。它还有坚果、奶油、烤吐司、饼干、甜瓜的味道，有时还有芒果、菠萝的味道。

品 凉爽的气候造就其结构坚实，在温暖的气候则口感较为柔软，酸度中等，有着奶油、烤面包、热带水果的气息。

白诗南**(Chenin Blanc)**

产自法国卢瓦尔河谷。这种葡萄品种酿造出不同口感、从干到甜的顶级葡萄酒。但是在其他地区，如南非，以这种葡萄酿出的酒的味道则乏味。



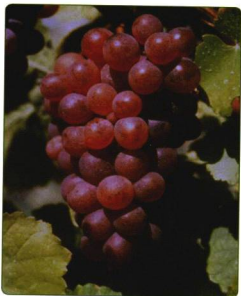
闻 带有苹果、柠檬、蜂蜜、矿石的味道。

品 年轻的时候有着苹果和柠檬的味道，酒体较为尖锐，陈年后，口感趋于柔和，有着或甜或干的感觉，酸度高，散发出蜂蜜、杏、桃的气息。

歌爵姿

(Gewürztraminer)

在原产地阿尔萨斯它具有独特的香水味道。在其他地区（德国、奥地利、新西兰、美国华盛顿州和俄罗斯风州）它呈现出更极致的味道。

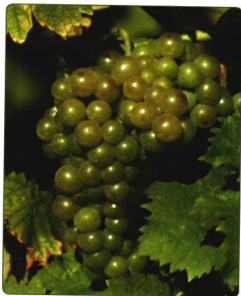


闻 带有荔枝味、甜味香料、玫瑰味面霜的香气。
品 如闻到的香味一样，但是有加一点胡椒粉和咖啡的味道，酸度低。

麝香卡

(Muscat)

尝起来能感觉到葡萄品种的多样性，它是最优雅的品种。它既能酿制干型、甜型的葡萄酒，也可以酿制气泡酒。

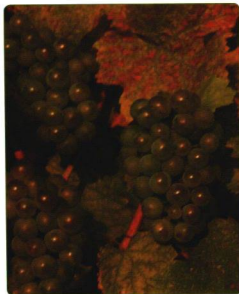


闻 刚采摘的葡萄能带来新鲜的气息。在轻盈的葡萄酒中，则有荔枝、柑橘、梨、苹果和葡萄干的香气。
品 一般有着苹果、柑橘的香气，甜酒则有葡萄干的味道，浓郁低酸度的酒体。

雷司令

(Riesling)

精细、复杂、优雅的干、甜的葡萄酒。在德国其花香味更浓郁，而在阿尔萨斯和澳大利亚其酒体更有分量感。



闻 带有桃子、苹果、烟熏、杏子的香气。甜的品种可以闻到杏干、蜂蜜、汽油和葡萄干的味道。澳大利亚的品种可以闻到石灰和烤面包的味道。

品 有桃子、烟熏、香料的味道。甜的品种则有激烈的、浓郁的味道，会有汽油和蜂蜜的味道。结构精细紧密，酸度高。

白苏维翁

(Sauvignon Blanc)

它来自法国的卢瓦尔河谷，并和其他的葡萄混合酿制桑舍白葡萄酒（Sancerre）。它在新西兰种植非常成功。同样也在智利、澳大利亚和加州种植。



闻 醋栗味、气味清新、地草木香，以及荨麻、芦笋、公僧的味道。

品 会品尝到更多的酸栗的味道，以及芦笋和其他绿色植物的味道。酸度高。甜型白苏维翁会有蜂蜜糖、葡萄干的味道，酸度很低。

赛美蓉

(Sémillon)

该葡萄种植在波尔多地区，用于酿制干型的葡萄酒和苏岱白甜酒。它在澳大利亚酿制的干型葡萄酒最精彩。



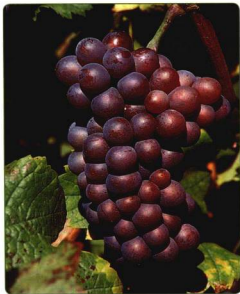
闻 带有柠檬、坚果的味道。

品 干型葡萄酒有着烤面包、蜂蜜的味道，陈年后它仿佛有在新橡木桶中熟成味道，尽管并没有使用橡木桶陈酿。如果它是干型的会有着浓郁的香气，如同桃子、柠檬的味道，酸度中等。

灰皮诺

(Pinot Gris)

它用来酿制甜型和辛香型的葡萄酒。阿尔萨斯的灰皮诺丰厚饱满，意大利的灰皮诺则有着轻盈清脆的酒体。在德国，灰皮诺被称为“莲德品种”（ruländer）。



闻 不特别浓郁。

品 一般是干型葡萄酒。丰富的香气，但是过于强烈的。

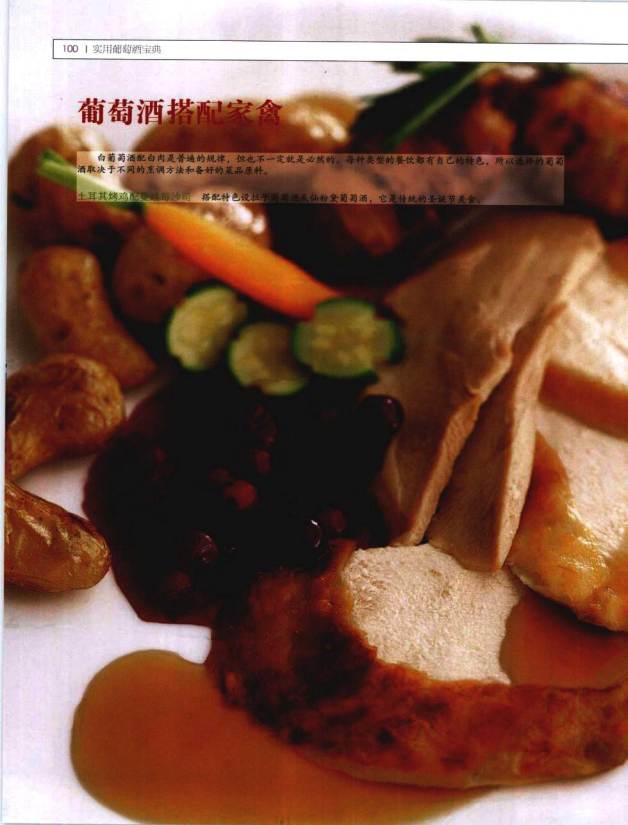
免费资源
网购返利

PINMUCH.COM

葡萄酒搭配家禽

白葡萄酒配白肉是普遍的规律，但也不一定就是必然的。每种类型的餐饮都有自己的特色，所以选择的葡萄酒取决于不同的烹调方法和备好的菜品原料。

土耳其烤鸡配蔓越莓沙司 搭配特色设拉子葡萄酒或仙粉黛葡萄酒，它是传统的圣诞节美食。



鸡肉

烤鸡肉用不同的方法，如烤架烤、烘焙、水煮，口味截然不同。其决定味道的最主要因素是调味汁的种类，另外鸡肉中填充物和搭配烤鸡肉的小菜也会决定它的味道。

肉的部位不同，味道可能会有区别。鸡腿肉比鸡胸肉味道更重，且更丰富。当您选择合适的葡萄酒时，需要考虑所有这些因素。

夏布丽 这种口感清脆且富于生气的葡萄酒，适合搭配持久留香的烤鸡肉。

雷司令 对于去皮的烤鸡，适合选择清淡型葡萄酒。

桑舍白 鸡腿肉的厚重感需要搭配陈酿年限不长且口味浓郁的葡萄酒。

设拉子 可以选择一款年轻的红葡萄酒搭配烤鸡肉或水煮肉。

歌舞姿 它适合搭配辛辣食物的浓郁味道，如泰餐。

鹅肉

鹅肉脂肪含量丰富吃起来可能会有油腻感，烹调时经常加入果汁用来减轻油腻的感觉。还有一种常见的食物就是肥鹅肝。选择口味丰富的、富于酸度，且充满果香的波尔多葡萄酒会大大减少油腻感，凸显鹅肝的味道。

设拉子 生长在澳大利亚的克莱尔溪谷的设拉子，有很好的果实和酸度。

嘎奥产区 (Cahors) 该产区的酒酒色上佳，酒体饱满，与烤鹅肝搭配美味无比。

鸭肉

它是另外一种口味丰富且多汁的肉，味道独特。加入水果酱汁如樱桃或橙子，口味会变得复杂，很适合搭配味道强劲的葡萄酒。

隆河红葡萄酒 适合选择一款有丰富果香的陈年隆河红葡萄酒搭配。

勃艮地红葡萄酒 品尝鸭肉配蘑菇调味汁烹制的菜肴时，您将需要搭配果味较少的葡萄酒。

珍珠鸡肉

因为味道精制细腻，珍珠鸡常常和培根片一起烘烤，或者腌制后再烤，以防止鸡肉失去水分。

黑皮诺 质量好的红葡萄酒。比如沃内干红葡萄酒 (Volnay)，与味道丰富的珍珠鸡搭配很和谐。

勃艮地白葡萄酒 选择一款熟成后的酒，与菜肴搭配能达到平衡完美。

隆河红葡萄酒 选择年轻的隆河红葡萄酒，它具有绵软的味道。

火鸡肉

它比鸡肉更有滋味，因此需要酒体丰满的葡萄酒，它是圣诞节专享美食。

仙粉黛 烘烤火鸡配蔓越莓酱，适合搭配富有果味和酒体厚重的葡萄酒。

设拉子 它有成熟的酒体，适合搭配烤火鸡。

参加品酒活动

葡萄酒品尝活动种类繁多，但大部分活动是为了鼓励和促使人们买酒而举办的。假日里的葡萄酒品尝活动多是以享受为目的而安排的，也有一些是个人举办的活动，他们会在整个品酒过程中指导您品饮。

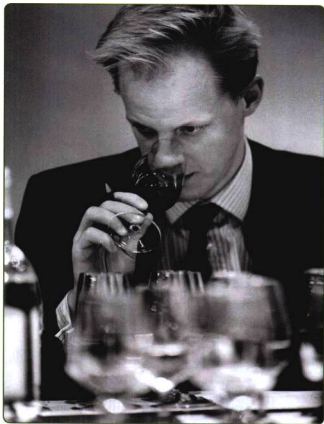
品酒的机会

参加品酒活动是无需购买又体验了许多葡萄酒的最好机会。如果您决定买酒，也可以通过品酒确信它是自己喜欢的，这比没品尝就买的方式风险小很多。

如果您造访酒庄或去葡萄庄园旅游，通常在行程的最后安排他们会为您提供一两杯当地产的葡萄酒供您品尝。还有一些品酒活动是由葡萄酒经销商或零售商举办的，他们要么采取一种非正式的方式——为潜在消费者开启1~2瓶试尝；要么采取一种较正式的方式，比如在业余时间举办品酒会，或者作为某款酒的促销活动举办。

如果您打算大量买酒，在购买前要求开瓶品尝是非常合理的。然而，许多零售商仅对于那些打算大量购买价格昂贵的葡萄酒的人提供开瓶品尝的机会。如果您打算买几箱便宜的葡萄酒，那么零售商大多会建议您先买一瓶后回家品尝。

如果您不太愿意参加这些品酒活动，那么可能会混淆您的感觉，给您造成喜欢或不喜欢某款葡萄酒的错觉，而实际情况与感觉有时是不一样的。否则还是先买一瓶回家



吧，在您休闲的时候品尝一下，这是决定您是否真正喜欢该酒的最好方法了。

保持注意力集中

品尝每一款酒的时候都别紧张，将注意力放在您所感受到的每一杯葡萄酒上，这样您才能够体会每款葡萄酒更多的信息。



在非正式的商店品尝

葡萄酒经销商店里通常会有1~2瓶已开瓶的葡萄酒供客人们品尝，目的是想鼓励您尝试新款酒，或是在对这些葡萄酒促销。试尝一下，或者请促销员为您倒一杯品尝。通常给您试尝的酒都不会超过酒杯容量的三分之一。品尝时，您可以随意提问，工作人员会很乐意向您提供该葡萄酒的葡萄品种、国别及酿造商等信息。您会发现品尝任何公开试尝的酒都很受人们欢迎。由于您品尝的酒量有限，所以也没必要将口中的酒吐出。如果现场还提供饼干，那么在品尝每种酒之前先嚼上一块以清洁口腔，或者要一杯清水漱口。

葡萄酒节

大多酿酒商会把他们的酒带到世界各地举办的盛会上去，这样一方面可以推销葡萄酒，另一方面也可以让游客们接触到平时在商店里难得一见的美酒。跟酿酒师们交流，您不仅可以深入了解到他们的酿酒工艺，还可以淘到一些物美价廉的酒。从现在起关注当地关于美酒节的信息并参加品酒会吧，您可以品尝到数百种美酒。

吐酒的方法

◎只要是知道如何刷牙的人都知道如何吐酒，但在品酒的时候如何小心翼翼地、并在公众面前自信地吐酒是一门技巧。如果害羞就请先在家多练习。专业的吐酒桶应该是一个大约1米高的金属地上的桶。吐酒要准确并且不要飞溅到自己或者别人身上，因为您旁边可能有其他人。吐完后，应立即离开吐酒桶以便给后边的人留出空间。



正式商业场合和商店品鉴

有些酒商可能只会为他们的老客户和大买主们举办品酒会，届时会开启大量的美酒，因此您需要提前选好一个目标，规划好您要尝哪些酒，并且注意：自己一次关注的酒的种类不应超过一打。您可以选择只品尝白葡萄酒，或者某种指定的葡萄品种，比如莎当妮或者仙粉黛。有目的地品尝可以有效增长您对该酒的认识，您还可以从您旁边的品尝者中学到知识，因为人们在品尝的时候通常都会扎堆讨论，所以即使没有足够的自信表达您的见解，也可以听听其他人是怎么说的。

服务生会帮您斟酒，这样商家就可以保证他们的酒不会很快就被消耗光。对于了解性的品尝来说，最好一次不要超过3杯。建议最好不要使用同一个杯子去品尝不同的酒。您可以自己决定是喝下去还是吐出来，因为主办方通常都会准备吐酒桶，很有用。如果您选择继续喝，那么请注意您品尝的量，否则您会觉得喝得越多，就越来难精确地品酒。

通常，酒会都会备有矿泉水和苏打饼干，用来帮助您在品酒时保持味觉的新鲜。有时也会提供奶酪，但是太浓郁的香味会干扰您的味觉，因此在需要精确品尝的场合最好不要食用。



酒庄与酿酒厂品鉴

参观一个酒庄临近结束的时候，酒庄主人一般都会拿出一些美酒供大家品尝，通常都是没太多选择的几种酒，并且很少会拿出酒庄最名贵的美酒来的。如果有其他酒也开了瓶，您可以请求也品尝一下，但是别指望品尝那些没开封的，除非您正打算购买。当然一些酒庄会象征性地收取一些费用，如果您会大量订购，这些费用会退还给您的。他们通常会提供一些吐酒桶，但如果没有，您可以跟他们要一个或者直接走出去吐在葡萄架下或是草地上。

品酒礼仪

| 品尝的顺序 不管是在何种品酒场合，一条约定俗成的规定是：先白葡萄酒后红葡萄酒，先淡酒后烈酒，这样才能让您的味觉适应。主办方通常会建议品尝的顺序。如果是品尝不同年份的同一种酒（称为垂直品尝），要先品尝最近年份的。如果品尝的重点在于产地和葡萄品种，品尝的顺序可能就没那么重要了。在拿不定主意前，不妨先问问主办方。

| 着装 除非对穿着有明确规定，否则您不需要穿得太正式。一般参加商家为顾客举办的品酒晚会，人们多是下班后直接过去的，因此都是穿着便服。参观酒庄或酿酒厂的活动通常都会被安排在周末或者假日，因此穿什么都无所

谓。为谨慎起见，可以考虑穿黑色衣服，因为酒很容易洒出来。白酒一般不会留下污渍，但是红酒会染脏衣服。|

| **禁忌** 浓烈的香水或者剃须水可能会干扰您品酒的精确性，因此要尽量气味淡雅。即使您不介意那些气味，别人可能也会介意。另外，香烟的气味也会使人分心。因此品酒时应避免抽烟。|

| **携带物品** 如果想做品酒笔记或者记录想法，您可以带上笔记本和笔。随时记录，写下标签上的信息和感想，会有助于您区分曾经品尝的美酒。|

| **是否购买** 别强迫自己买不符合口味的或者不符合需求的酒。自己判断：如果您已经对酒庄有全面的了解，主人还特别为您打开一些酒，您就可以适当买一些，以作为感谢。一个大的酒庄不会期望每位访客都买酒，不过您会发现从酿酒厂直接买酒更划得来。同样，在葡萄酒商店里品尝后，也不一定当时就要买，您可以回去慢慢考虑以后再买。|

酒庄品尝

去酒庄品尝是尝试一系列葡萄酒的最好途径之一。您可以直接去找较大规模的酿酒厂，但是建议您也特别留意一下那些小型但是很特别的酿酒厂。一些旅行社也会推出酒庄之旅，提供一个很好的亲密接触并体验葡萄酒热情的机会。



评估酒

当一次品尝酒时，可能让你有记不住它们的香气和味道的苦恼。因此，您需要培养一种品酒的记忆力，才能具备迅速区别不同酒的能力。

品酒和记忆

有时候，训练味觉比训练记忆力要容易。学会品酒意味着要提升您的感知能力，这种看似与生俱来的能力其实需要不断练习才能逐渐提高。

您需要形成一种自己对香味的认知体系。前面我们列出了一些常见的酒香种类，还罗列了常见的品酒术语及其涵义，这些都是学习品酒很好的资料。

等您下次尝酒的时候，可以先看这个酒香列表。试试在酒中找到它们，如果您没找到，也千万不要假装找到了，因为有些酒可能会包含那种葡萄所具有的所有香味。想象一下某些特别的酒香，比如“酱香型”和“浓香型”这类一般不容易在您的脑海里留下深刻印象的香味，会影响您日后能够准确将它们区分开来。但如果您告诉自己这是“黑莓”或者“苹果”的味道，就会很容易记住这种味道了。

评酒清单

如果在评论一款酒时突然不知该说什么，下面这些可能会给出一些提示。

- | 它闻起来像橡木、坚果、香料、还是水果的香气呢？如果是水果，是哪种水果呢？|
- | 它尝起来像皮革味、酸的、软的、油腻的、清淡的？还是橡树味的？|
- | 它尝起来口感平衡吗？如果不是，是什么原因呢？|
- | 它收得很久还是很快？|

记录

记住您对一款酒看法的最佳办法是记下来，尤其重要的是要记录您最喜欢的是哪一种和原因。这对日后想要再次比较，或者计划在品尝后大量购买会更为重要。

您可以从色泽、香气、味道等写起，然后在旁边记下您的想法。观察酒的颜色并记录：深红、接近黑色，年份看起来不是很老，或者闻酒时写：很香，有矿物质味的感觉，黑莓酱香的味道独特等。品尝后，您可以加上：软滑，年份轻，很平衡，精致优雅等。

评级

绝大部分前沿的酒评家都采用一种数字评估系统，这对读者来说很有帮助，并且对那些想要对近几年的品尝做分类的爱好者来说很有帮助。

美国著名的酒评家罗伯特·派克，根据美国的高等中学分级系统设计了一套酒类评级系统，满分100分，基础分50分。在他的系统中：

| 50-69 低于平均水平或很差。|

| 70-79 平均水平。|

| 80-89 高于平均水平至很好。|

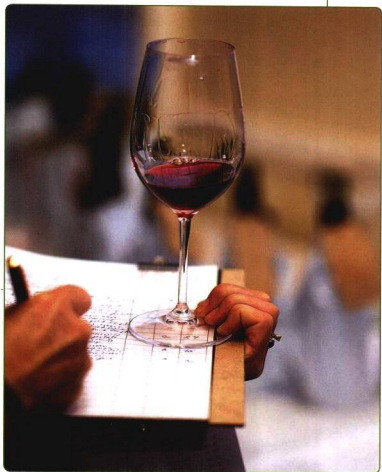
| 90-95 非常突出。|

| 96-100 完美经典。|

其他评级系统的满分是20分，10分为及格，即平均水平。很明显，分数范围越大，弹性空间也越大。

品酒笔记

品酒笔记没必要太详细，只要按照自己的方式记录就可以。一份令人满意的备忘录是记录了一套完整品酒的亲身体验，包括颜色、香气和味道。



葡萄酒搭配素食

素食种类变化多样，不必因为餐中缺少了肉食，而不去选择口感更强劲的红葡萄酒。以下是葡萄酒搭配的很多素食正餐。

蔬菜春卷 可以搭配口味新鲜的、生气勃勃的桃红葡萄酒。



面食

面食本身在口味上就很中性，但恰当运用不同酱汁改变味道，就可以搭配相应口味的葡萄酒，并展现其特色。

莎当妮 选择一款无橡木味的莎当妮，可以搭配以蔬菜为主的面食。

瑞士夏思拉 (Swiss Chasselas) 如果搭配奶油类的调味汁，就需要选择一款干型中等酒体的白葡萄酒。

基安蒂 选择味道强劲的基安蒂红葡萄酒，可以搭配烘焙的面食，例如意大利千层饼。

米饭

蔬菜意式烩饭需要一款葡萄酒能与烩饭中奶油的味道，及其他各种辅料的味道相辅相成。选择的葡萄酒应该是不要掩盖烩饭的风味。

灰皮诺 清淡而清爽的灰皮诺葡萄酒非常适合搭配一道简单的意式烩饭。

白苏维翁 它的味道芳香，口感清爽，微微的苹果酸味使得它与以米饭为主的美食搭配和谐。

蔬菜

一道简单的烤地中海蔬菜，如茄子、小胡瓜、番茄等用胡椒粉调味，就可以寻找一款微酸的葡萄酒。

梅洛 用意大利的梅洛酿制的葡萄酒酒体饱满、微酸，适合搭配素食蔬菜。

桃红葡萄酒 意大利的蒂格瑞·克雷泽尔·克雷泽尔红葡萄酒 (rosé Lagrein-Kretzer) 是烤蔬菜类美食的理想搭配，因为它口感柔软、均衡，而且还带有微微的苦味。法国的蒂格瑞红葡萄酒也是不错的选择。

鸡蛋

果馅饼、乳蛋饼、玉米粉圆饼和其他以鸡蛋为主料的美食，需要一款葡萄酒能搭配这类美食软嫩的口感和其中辅料的味道。

莎当妮 对于用鸡蛋和奶酪制作的美食，应选择无橡木味的莎当妮。

灰皮诺 如果在餐中有洋葱，应选择一款较干的葡萄酒。

白苏维翁 它年轻有朝气，富于果香。可以穿透美食中软嫩的口感，显露出葡萄酒的本色。它适合大部分以鸡蛋做成的美食。

奶酪

多数奶酪不适合搭配葡萄酒，但是含有奶酪的菜肴，比如烘焙类的，就比较适合搭配葡萄酒。选择好一款葡萄酒是可以提升菜肴味道的。建议不要选择口味太强劲的葡萄酒。

赛美蓉、莎当妮 澳大利亚风格的葡萄酒对于大部分烘焙制成的奶酪菜肴都是非常完美的搭配。

白苏维翁 对于味道丰富的干酪，可以尝试选择这类由新世界国家酿制的葡萄酒。

坚果和豆类

以坚果为主原料的沙拉，如华道夫沙拉，可以选择一款清淡且味道丰富的葡萄酒来搭配，以显出沙拉强劲的味道和口感。同时，葡萄酒也能起到清新口气的作用。烤坚果或烤豆类需要一款口味强烈的红葡萄酒来搭配。

意大利蜜丝佳桃 (Italian Moscato) 带有淡淡的酸度，以及明显的坚果和苹果味，是搭配沙拉的理想选择。

智利梅洛葡萄酒 (Chilean Merlot) 可以搭配烤坚果，是一款非常棒的中等或者丰满酒体的红葡萄酒。

盲品

如果拿到一杯葡萄酒，在没有任何提示的情况下，从葡萄酒的颜色、香气、味道就可以猜测它是哪种酒，还可以猜测它的葡萄品种、产区和年份，这是一种特殊的技能，它需要一种超强的对香气和味觉的记忆力。学会这种技能将会对您今后品酒带来更多的享受。那么，应该如何去学习呢？其实，可以把它当作一种游戏，和一群有共同爱好的朋友们进行盲品；或者可以真正地训练自己盲品的技能，同时使用专业的盲品测试进行严格的练习。

盲品的价值

当不知道任何有关这款酒的信息时，盲品就是一种特别好的消除偏见的方式。如果您不喜欢某种特殊的葡萄品种，可是在盲品中喝到这款酒时可能您并不能品出是讨厌的那种葡萄品种；或者如果您认为某款酒具有极高或者极低的品质，但在盲品中您对这两种酒意见相同吗？特别是当您不知道它们的价格时。

怎样开始？

如果当您面对20杯葡萄酒，而且它们的颜色几乎相同的时候，盲品会给人一些想畏缩不前的感觉。这时您应该记录下每款酒的葡萄品种、酿酒国、产区和年份。您可能也会被邀请对酒的品质进行评价，然后给它一个分数。此时，不要不知所措，需要做的就是为每一款酒安排一定的时间品尝，边品尝边问自己一系列问题，一点点缩小对这款酒判断的范围，目标当然是得到确切的结论。即使是不能肯定这款酒是什么，详细的品酒笔记也能让您加入到与大家的讨论中。

熟能生巧

如果您是没有任何经验的品酒爱好者，对有些葡萄品种和葡萄酒的风格仍然不熟悉，所以在盲品中必然存在着各种陷阱。因此遇到一些陌生的葡萄酒，应先标记下来，因为您认为它与以前了解的葡萄酒相比有些奇怪。其实，没有办法可以避免这些问题，即使有经验的品酒师也会有判断错误的时候。

识别葡萄品种

识别主要葡萄品种的关键特征，是精确定盲品不可或缺的技能。



一位杰出的葡萄酒评论家曾经扪心自问，自己是不是判断错波尔多葡萄酒和勃艮地葡萄酒。他的回答是：“有，而且不是因为品酒环境的不同”。所以，接受错误也是种很乐观的心态，而且盲品是学习品酒过程中很重要的环节。



关键问题

看外观

如何评价葡萄酒的外观？酒液是清澈的还是混浊的，酒体是寡淡还是丰满的？再看看，它是什么颜色呢？是柠檬色还是金黄色？粉红色、棕色、紫色、宝石红色还是茶色呢？

如果白葡萄酒的颜色很深，说明它的酿酒地区可能气候温暖，或者说明这款酒具有非常好的成熟度。因为白葡萄酒随着酒龄的增长，颜色逐步加深。|

闻酒香

如何评价香气？纯净的、微弱的还是强劲的香气？是果味的、花香、蔬菜植物的香气还是烘焙类的香气？热带地区白葡萄酒的香气一般富有热带水果的香气，红葡萄酒则酒味浓烈，有香料和浆果的特征。相反，如果您闻到白葡萄酒中有强劲的酸度，应该联想到其葡萄品种是生长在偏寒冷地区的，而且这些地区的红葡萄酒的香气会让人感到非常高雅。闻酒香是判断葡萄酒品种的最主要线索。|

品酒味

如何品酒？它的口感是甜还是酸？有水果、花卉、蔬菜、植物的味道还是烘焙类的味道？如何在味蕾上去感受？它有丰满的酒体吗？味道在口中回味悠长吗？

浏览葡萄酒品种风味表，记住那一种葡萄酒品种酿制的葡萄酒是何风味。另外，感受葡萄酒的酒体结构也会为盲品提供许多的线索。比如说，如果它是白色的，香气和味道都是成熟的杏子味，而且酸度低，那么说明这款酒的葡萄品种更像莎当妮而非雷司令，因为雷司令酸度高。|

品质量

葡萄酒有很好的长度（译注：酒吞咽后口腔中余味停留的时间长短，时间长者较佳）吗？它是否在口中回味良久呢？它的质量是差、可接受还是好呢？您认为随着它存放的时间延长会对它的酒质有利吗？它现在就在峰年适饮期吗？或者它已经过了适饮期，在过去哪一时期饮用它是最好的呢？|

做选项题游戏

如何让葡萄酒初学者对他们的品酒技能建立信心，一种有趣的方法就是玩选择题游戏。这是澳大利亚葡萄酒鉴赏家兰·埃文斯设计的。游戏需要一些品酒者和一位答疑者即游戏主持人参与，主持人事先知道参加选择的葡萄酒品种。然后给出一系列选项帮助您逐渐缩小盲品葡萄酒的选择。每个问题您都会得到3个选项，可能是3个国家；3个产区；3个葡萄园的名称；3个年份。所有游戏者谁玩到最后，对所有的选项做出了正确地选择，谁就是胜利者。

缩小选择范围

○如果您盲品酒的葡萄品种相同，如白苏维翁。但是您知道的信息不够充足。那么接下来，就问自己如下问题，以明确地引导出它是哪一款葡萄酒。

○它是在寒冷的或炎热的气候酿制的吗？寒冷的气候应该能品出醋栗的味道，而炎热的气候能品出甜瓜和桃子的味道。

○如果选择是寒冷的气候，那么是欧洲的还是新世界国家呢？新世界国家的葡萄酒往往果味十足；而欧洲的则会带有更多矿物质的口感。

○如果是欧洲，它是法国的吗？

○在欧洲，法国是白苏维翁的主要产区国，但是它也被种植在奥地利、西班牙和意大利。

○如果它是法国的，那它来自波尔多、卢瓦尔河谷还是法国南部呢？

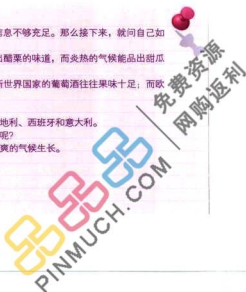
○可能它不是法国南部的，因为您已经认为它的葡萄品种是在凉爽的气候生长。

○它是年轻的葡萄酒还是陈酒呢？

○一定牢记在心：卢瓦尔河谷的白苏维翁成熟得很快。

○如果它是年轻的，是哪年的？一年？两年？

○酒的年份更久，品尝起来口感更顺滑。



计划一场品酒会

通过品尝、比较一系列的葡萄酒，然后讨论它们的特征，这是排列葡萄酒的次序、识别哪些是您最喜欢酒的最好方法。当然，您可以自己计划一场品酒会，而且在现场来宾们也会对某些讨论产生浓厚的兴趣，特别是在交流品酒感受和需要分摊费用的时候。品酒会不应该算作是一种严肃的商业活动，但如果您知道自己要寻找什么，您就会得到更多超越品酒的收获。

理想条件

提前计划是一场成功品酒会的关键。理想的情况是把品酒会定在上午。若因为考虑到上午酒精易吸收过多，可以安排在傍晚，但要尽量早些，建议安排在晚餐前。因为食物会让您的味蕾变得迟钝，而饥饿则会强化味觉的感受。

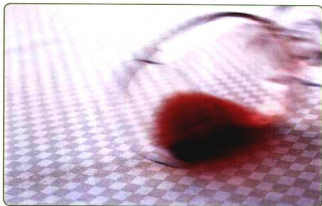
有些人喜欢默默地品酒，以便他们能集中精力感受葡萄酒的味觉，而不被其他人的讨论所干扰。另外一些人则喜欢边走边讨论，和别人分享品酒印象和见解。所以应提前确定品酒会的规则，而且让现场所有嘉宾都知道。

接下来，考虑在哪里举办品酒会。如果要租地方，需要提前计划租用的面积，并提前做好葡萄酒的酒业会弄脏场地的清理准备。如果您想在家中举办，应考虑如下细节：

| 选择足够大的房间，可以放置一张桌子，而且客人可以在桌旁自由地走动，以及在哪里放置品酒后的酒杯？哪里放置吐酒器？

| 房间有自然光线吗？采光好吗？摆放酒杯的桌子需要铺上白色的桌布，这样在适当的光线下，客人能正确地判断葡萄酒的颜色。

| 确定室内没有干扰气味，例如强烈的花香、空气清新剂或食物的香气。提前要求您的客人不要使用香水和剃须水，因为它们都可能干扰葡萄酒的香气。



品酒杯

如果您想购置专业品酒杯，那就选择ISO杯（国际标准化品酒杯，International Standard Organisation glass），例如Riedel酒杯，当您把葡萄酒倒入杯中，晃动酒杯时，香气就可以很好地从酒杯中释放出来。

选择主题

主题品酒会常常比随机的品酒更有趣，同时也是辨认葡萄酒之间细微差异的好时机。您可以选择相同产区的或者相同葡萄品种的多款葡萄酒进行品尝。

提前告诉每一位参加品酒会的来宾带来一瓶酒，可以建议葡萄酒价格的范围，以及每个人会带来与品酒会相关的信息。最广泛应用的品酒会主题是：

- | 垂直品尝 比较一系列相同葡萄品种、不同年份的葡萄酒。|
- | 水平品尝 比较同一年份的不同葡萄酒。|
- | 对照品尝 比较具有相同风格的不同种类的葡萄酒。|
- | 盲品 辨别无记号的葡萄酒。|

按顺序排列葡萄酒

在主题品酒会中，最流行的方法之一是将葡萄酒按顺序摆放，比如可以按价格的顺序，便宜的靠前，昂贵的靠后；也可以按照口味的轻重摆放，比如口味轻的在前，口味重的在后。虽然在品尝之前您并不知道哪些酒的味道轻，哪些酒的味道重，但是有规律可循：

- | 白葡萄酒先于红葡萄酒。|
- | 年轻的先于陈年的。|
- | 酒体轻盈的先于重的。|
- | 干型葡萄酒先于甜葡萄酒。|

品尝之后，感谢在场的嘉宾，感谢他们对每一杯葡萄酒做出的努力，并从这些酒杯中选出一款很不同的葡萄酒，再次强化提升人们的味觉感受。





品酒装备清单

参加品酒会应至少提前两小时到场，目的是为了在嘉宾到场之前安排好所有的事情。

您需要做如下准备：

葡萄酒

估计要用的葡萄酒数量，再计算酒杯的总数量。一瓶750毫升的葡萄酒大概需要15个品酒杯。如果您想控制酒量的消耗，就别上来让我们自己倒酒了。|

开瓶器

如果您要开12瓶或者更多的葡萄酒，就需要准备一个最好用的开瓶器，保证能开瓶又快，又省力。|

大量的干净酒杯

您至少需要为每位品酒者准备一个酒杯。其中，基本款郁金香形酒杯是不错的选择。很多酒商会以中等的价格租酒杯，或者如果您买了大量的酒，他们会免费借给您。当然，您也可以购买专业的品酒杯。|

矿泉水和饼干

当需要的时候吃一块饼干，喝一杯水就可以清新口腔。选择较干的苏打饼干，会避免咸味和多余的风味干扰味觉。要慎选奶酪，因为它口味太丰富而不适合在品酒中食用。|

吐酒容器

一个小桶是必要的，或者可以从专业供应商处购买专业的吐酒器。还可以把醋末放在容器底部，这样既利于吸收葡萄酒，又可以吐酒器看起来很干净，不过品酒会之后清洗可是一件很麻烦的事。|

旧报纸

把大量的报纸放在桶或者吐酒器的下面和周围，这样可以保护地面不会被葡萄酒溅脏。因为只有很少的人，甚至只有专业的品酒师才能永远精准地把酒吐在吐酒器里。|

干净的布

必要时，用它可以擦拭沿着酒杯流下的酒渍。再准备几盒纸巾以备擦拭溅出的酒之用。|

纸和笔

准备足够的纸和笔，以备每位品酒者记录品酒笔记。如果您想更完善，就制作一份品酒表，列出每一款品酒的酒，并留出空白处给品酒者填写品酒笔记和打分。|

遮盖物

如果您计划的是盲品酒会，您还需要盖住葡萄酒的商标，可以用精制金属薄片、酒瓶盖或者餐巾都能完成。最后为每款酒做上盲品的标签，计算酒瓶数，为品酒者提供更简单的参考信息。|



训练味觉

当品酒水平达到了一定阶段，并知道有哪几种葡萄酒是自己喜欢的，有这些保障就会吸引您一如既往地坚持下去。此外，进行品酒训练不仅要有高昂的经济付出，而且有可能这只是一个令人失望的过程。但这里介绍的很多方法可以扩大您的选择，并且降低风险，所以不要错过机会。

进一步考虑的事

拓宽您的品尝经验最容易的方式是在当地的商店折价购买葡萄酒来试尝。后面，我们将列出流行的葡萄酒，并且说明它们都有类似的特征，这样有助于避免您在购买从未品尝过的葡萄酒时的一些风险。如果想进一步尝试，这里有一些建议供您选择。您可以参加一些有组织的品酒会，报名参加葡萄酒培训班，去酒庄旅行，甚至可以开始筹备您自己的品酒俱乐部。这些都有助于坚持记录您的品酒笔记。如何组织这些，这完全取决于您想从葡萄酒中获得什么，先从记录如下内容开始吧：

- | 葡萄酒名 |
- | 酿酒者名 |
- | 年份 |
- | 购买或者品尝地点 |
- | 花费多少钱 |

还可以为葡萄酒评分。这些能帮助您正确评估什么是您特别喜欢喝的葡萄酒，以及不喜欢的葡萄酒。

上课

在可以涉足的区域尽可能地寻找有用的信息，可以查阅当地葡萄酒的最新信息，或者国际

葡萄酒杂志，如《葡萄酒观察家》(Wine Spectator)或《品醇客》(Decanter)刊登的信息，也许在其中的小块广告就会隐藏着有用的信息。当然，也可以询问酒商。主要的葡萄酒拍卖商常常会提供很精彩的课程。

找到适合自己程度的课程等级，因为如果您的知识水平没有达到课程的要求，那么听课只是浪费时间和金钱。相反，您肯定也不想感觉整个课程仿佛在云里雾里，不知所云。

如果想要认真地学习葡萄酒知识，葡萄酒贸易的课程肯定会吸引人。可以请教关系不错的酒商帮您或直接联系一下英国品酒师学院(WSET，全称为Wine and Spirit Education Trust)的课程，但這些课程花费昂贵，需集中时间上课，并课程结束后有资格认证考试。

去度假

葡萄酒酒庄之旅通常是由专业旅行社组织的。可以先去葡萄酒出版物或者网站，浏览详情，然后找到带团的人，考察他的葡萄酒经验是否丰富。接着，询问旅行团一般是什么规模，询问参团人的葡萄酒知识水平。您得到的宣传小册子会使人感觉该旅行团是否认真、正规。另外，旅行中会有特别安排的品酒会吗？还是一次普通的参观酿酒厂的旅行呢？

开始建立酒友圈

最好拥有许多在葡萄酒方面志趣相投的朋友，能以一种愉快的、非正式的方法扩充您的知识。可以邀请少数客人(10人以内)到您家，让他们每人都带来一瓶葡萄酒。有一个好主意是，提前告诉他们每瓶带来的葡萄酒是在某一价格范围之内，同时也告诉他们品酒主题。在这样的活动中，您会领悟到在维系朋友社交圈和真正学到实际的品酒知识很重要，这很令人高兴。

当然您最好定期或轮流举办这类活动。如果您没有这种类型的朋友，那就尝试把小的广告刊登在葡萄酒杂志，或者相应的出版物。其实，在您的身边，会有很多爱好相同的人，只不过可能现在您还没遇到。



勃艮地红葡萄
来自法国

黑皮诺来自加州
新西兰或智利
里奥哈来自西班牙
品乐塔吉来自南非



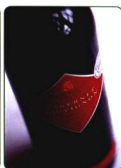
设拉子
来自澳大利亚

隆河谷红葡萄来自法国
混合的希拉和歌海娜来自加州
仙粉黛来自加州
多罗和里贝拉德度埃罗来自西班牙
度埃罗红葡萄来自葡萄牙
佩蒂拉来自墨西哥



梅洛
来自智利

品乐塔吉来自南非
仙粉黛来自加州
梅洛来自加州
佳美娜来自智利
薄西来来自法国
瓦德潘纳、那瓦拉或拉玛查来自西班牙



加本力苏维翁
来自加州

波尔多红葡萄来自法国
加本力苏维翁来自智利、新西兰、保加利亚或南非
仙粉黛来自加州
梅洛来自智利
品乐塔吉来自南非



莎当妮
来自加州

莎当妮来自澳大利亚、智利、西班牙或法国南部
赛美蓉来自澳大利亚
格拉芙白葡萄来自法国
成熟的里奥哈白葡萄来自西班牙



白苏维翁
来自新西兰

桑白来自法国
普伊芙美来自法国
白苏维翁来自智利或澳大利亚
曾达来自西班牙



雷司令
来自德国

雷司令来自澳大利亚或法国
施埃博来自德国
白赛瓦来自英国
赛美蓉来自澳大利亚



歌舞姿
来自法国阿尔萨斯地区

歌舞姿来自智利、华盛顿州或意大利的坎图、阿迪杰地区
灰皮诺来自阿尔萨斯、法国
薇优基来自隆河谷、法国或加州
干露香葡萄来自阿尔萨斯、法国或澳大利亚

葡萄酒搭配重口味食物

当品尝一些口味极其厚重的食物时，浓郁的味道会掩盖葡萄酒的味道，所以两者不利于搭配。而那种加入香料后口感只有微妙变化的食物却能与一瓶精挑细选的葡萄酒搭配得很和谐。在品酒前，最好上一道沙拉冷拼或一杯酸奶用来舒缓味蕾。一般，大部分厚重的食物最好与口感脆、口味强劲的葡萄酒搭配，当然也有例外。

泰式香虾 搭配冰镇过的夏布丽白葡萄酒或者德国摩泽尔河葡萄酒（Mosel）。



辛辣咖喱

非常辣的印度咖喱一定会使人口腔麻木，所以在品尝咖喱菜肴时开一瓶上好的葡萄酒简直就是一种浪费，原因是因为您不可能感受到葡萄酒精细的风味。葡萄酒不属于印度餐饮文化中的一部分，大部分人会点上一杯酸奶或者啤酒搭配印度餐。如果您非常想喝葡萄酒，那就选择那些口感脆、酒体轻的葡萄酒，并且最好冰镇后饮用。

歌舞姿 这大概是唯一能与非常辛辣的咖喱搭配感觉很好的葡萄酒。

淡味咖喱

推荐酸奶酪配咖喱，或者做一盘只有少量辛辣调味料的菜肴和葡萄酒搭配更容易。

仙粉黛 仙粉黛中带有黑胡椒味可以非常好地搭配大多数口味柔和的、只有淡淡辣味的菜品。

莎当妮 那些来自新世界国家的莎当妮与调味咖喱能够匹配，比如腰果酱。

泰餐

泰餐通常会有红辣椒、柠檬草和其他的香料的味。您可以选择有辛辣感的白葡萄酒，并且适宜冰镇后饮用。

夏布丽 (Chablis) 这种白葡萄酒的酸度和强度与泰餐的辣搭配得相得益彰。但是，夏布丽顶级酒庄 (A Chablis Grand Cru) 的葡萄酒拥有更多独特的个性，可能却不适合地搭配泰餐。

莎当妮 选择一款新世界的莎当妮葡萄酒可以增强加入了花生酱和沙嗲酱的泰餐的风味。

中餐

口味丰富的中餐可以说和葡萄酒搭配相当和谐，您需要选择口味精妙细致的葡萄酒。

歌舞姿 搭配中餐的上佳之选，特别是搭配酸甜可口的菜肴。

雷司令 它带有经典的果香，酸度和甜度，可以搭配大多数中餐。

日餐

虽然日本的食物大多口味清淡、细腻，但是也有另类酸或辣的令人垂涎的菜式，这时您需要口感足够强劲的葡萄酒搭配这样的菜式，而口感清爽的则适合搭配味道柔和的日餐。

清酒 (Sake) 这种酒在日本是很传统的米酒，是大部分日餐的搭配选择。

薄酒莱 (Beaujolais) 它比较少见的能够搭配日餐的红葡萄酒之一。

墨西哥餐

这种菜肴会有一系列特色风味，但是辣的墨西哥炸玉米卷很难和葡萄酒搭配，而烤奶酪辣味玉米片却很容易和葡萄酒搭配。还有我们不见的酸奶酪和墨西哥特色鳄梨酱，风味都很独特。

桑格利亚汽酒 (Sangria) 它是一种西班牙混合水果酒，富于果味，低酸度，是搭配所有墨西哥美食的上佳之选。

白葡萄酒 丰富的果香可以平衡菜中的辣味，且冰镇后饮用可以让口腔分外清爽。

歌海娜 您可以喝红葡萄酒，但是要喝清柔型的。

餐厅点酒

正因为餐厅的菜单千变万化，所以葡萄酒单也随着餐厅的类型不同而种类各异，同时也会因餐厅对葡萄酒重视的程度而定。在许多葡萄酒单中，印有大量的信息和相关资讯为每一位消费者提供方便，所以充分地参考这些信息，对您很有帮助。



纵览酒单

大部分酒单都会将葡萄酒分门别类为几个部分。其中一些只是简单地分为红葡萄酒、白葡萄酒和起泡酒三部分；另外一些则按国家和产区进行分类；还有一种方式是按照葡萄酒的风格分类，把酒体轻的葡萄酒排在酒体重的葡萄酒之前。一份对您有帮助的酒单应该有如下信息：

项目或代码

这是指葡萄酒在那个酒窖存放，通过这些代码点一款酒会让你感觉很轻松。这比成为侍酒师（the sommelier，是法文用法，发音为som-mel-yay）要方便快捷的多。别惊讶于此，通过酒名点酒后，侍酒师会查看酒单记录这款酒的代码，因为这就是在酒窖中找到此款酒的信息。

酒名

酒名可以是葡萄品种的名称或产区的名称，也可以指葡萄庄和酿酒者的名称。生产者的名称很重要，这是葡萄酒品质的最好保证。

年份

葡萄酒收获期的年份。

酒款特色

这是点餐的同时选择搭配最好的酒非常重要的信息，会帮助您在选酒前选餐。

价格

要选择的葡萄酒是不是在您预估的价格范围内呢？

酒单设计

一本装订得很厚重的酒单需要些许的谨慎，因为别让人看起来仿佛有数年没有更新过的样子。其实，浏览这样一本酒单也会让人泄气，因为可能您喜欢的葡萄酒已经早已不供应了。

而一些很棒的酒单则是以简单的电脑文档打印制作的，这样变更信息很容易。只要餐厅储存的酒有变化，酒单就会更新。因此，餐厅可以根据季节和特殊的菜品变更酒单。

分享经验

店酒

目前，很少有餐厅采用很差的店酒，就是说店酒比一般酒的标准进步了很多。如果一个餐厅酒单上的酒都是不错的，那么其店酒也应该是很好的。优先选择店酒将会更好地搭配餐厅的菜肴风格和烹饪



风格。记住，店酒是一个餐厅的标志，因此它应该总是最佳之选，一定是美味的，可靠的。|

| 单杯酒

点单杯酒往往比点一瓶酒会更贵。在点酒之前，先想好要喝多少钱的酒。如果您要喝两杯，那么买小瓶装的酒会更经济。如果您要喝四杯，最好买一瓶酒。即使您喝不了一瓶酒，那也划算。然而，很多餐厅都推出特色单杯酒，为用餐者提供多种选择。他们还会针对特别的菜品推荐特制的葡萄酒。|

| 自带酒

一些餐厅会允许客人自带酒，但会加收开瓶费和服务费，不过从长远看这是一个非常省钱的方式，而且能确保自带的酒和您爱吃的菜肴搭配完美。|

当您拿到酒单时，先要仔细浏览，然后点主菜，最后点酒。如果不能确定点哪款酒可以向侍酒师询问。



词汇发音

如果您想要一瓶葡萄酒，但是又不能确定它的发音，就在菜单上指出它或者说出菜单上的编号。如果不这样做，这里有一些众所周知的葡萄酒和葡萄酒术语的发音指南。

阿尔萨斯 (Alsace)
al-zass

阿蒙蒂拉多酒 (Amontillado) ah-mon-tee-yah-doh

薄酒莱 (Beaujolais)
boh-zhuh-lay

伯恩丘 (Beaune)
boh-nay

布鲁依 (Brouilly)
broo-yee

干型香槟 (Brut)
brute

卡本内 (Cabernet)
kab-er-nay

夏布利 (Chablis)
shab-lee

莎当妮 (Chardonnay)
shar-don-nay

教皇新堡 (Châteauneuf du Pape)
sha-luh-nurf-doo-pap

特定葡萄园 (Clos)
kloh

特酿 (Cuvée)
koo-vay

诗南 (Chenin)
shur-nan

波尔多淡红葡萄酒 (Claret) klar-ret

坡地或山丘 (Côte)
koh-tay

山丘葡萄园 (Coteaux)
koh-loh

酒庄 (Domaine)
doh-mayn

弗拉斯卡蒂镇 (Frascati)
fras-kat-lee

格拉芙产区 (Graves)
grahv

埃米塔吉产区 (Hermitage)
er-mee-tahj

马孔产区 (Macon)
ma-kon

马德拉 (Madeira)
ma-dee-rah

梅多克产区 (Medoc)
may-dok

梅洛 (Merlot)
mehr-loh

纳瓦拉 (Navarra)
na-vah-rah

佩内德斯 (Penedes)
peh-neh-dez

灰皮诺 (Pinot grigio)
pee-no-gree-jee-oh

布衣维衫产区 (Pouilly Fuisse)
poo-yee-lwee-say

隆河谷地 (Rhône)
rone

雷司令 (Riesling)
reece-ling

里奥哈 (Rioja)
ree-yok-ah

桃红葡萄酒 (Rosé)
ro-say

昆西 (Quincy)
can-see

索米尔产区 (Saumur)
sah-muhr

苏维翁 (Sauvignon)
saw-vee-nyon

赛美蓉 (Semillon)
seh-mee-yon

苏亚维白葡萄酒 (Soave)
swah-vay

瓦波利切拉山区 (Valpolicella)
val-po-li-chel-lah

维德和 (Verdelho)
ver-dell-oh

地区餐酒 (Vin de pays)
vn duh pay-ee

葡萄牙绿酒产区 (Vinho Verde)
veen-yo-vaird

薇优慕 (Viognier)
vee-oh-niyay

葡萄酒选择

除非是要选择一款特别的葡萄酒想尝试一下，否则一定要在搭配酒之前把餐点好。您需要确认选择的酒和选择的餐很搭配。如果需要一些帮助，可以向侍酒师询问几个特定的问题以得到最有用的建议，例如：

- | 哪款红葡萄酒特别适合搭配小羊肉？
- | 仙粉黛的口味像什么？
- | 我们正在考虑点第17款和第23款，您推荐哪一款？

价格选择

所有的餐厅都会制定葡萄酒高溢价空间，一般涨200%是最小的幅度。尽管大部分餐厅进货都是葡萄酒批发价，但别指望能以在商店里同样的价格也能在餐厅里买到同样的酒。很多餐厅都会遵循增加统一价格的策略，这也有利于消费者能够通过价格判断贵的酒比便宜的酒好。

如果想点一款葡萄酒，可以考虑选一瓶最便宜的。因为所有的酒都应该是高质量的，所以不必强迫自己非得选最贵的。新世界国家的葡萄酒性价比最好，一款低价格的酒通常也是信得过的好酒。

葡萄酒展示环节

这是可以检验这款酒是否是自己所点的葡萄酒，酒是否有问题的一个机会，而不是让您品尝一款葡萄酒看自己是否喜欢。无论您是客人还是主人，在就餐时争辩会很尴尬的，但是如果原因是出在您点的葡萄酒上，比属掉它以及为一瓶您不喜欢的酒付钱更好的办法是请餐厅解决这件事。如果这瓶您已经喝了很多，就不能退酒了，所以利用葡萄酒展示

环节对这款葡萄酒就进行检验是很必要的。

年份错误

这样的错误会经常发生的原因很简单，比如餐厅卖完了这个年份的酒后更换成另外一款，但是酒单上却没有更新。当您点的葡萄酒是特别好的年份，而在同一产区、接下来的年份却差强人意时，就需要向餐厅询问以确认。

如果餐厅没有您想点的酒，就可以按着酒单再选别的酒。另一方面，如果您选择的是年轻的白葡萄酒，而年份却有所差异，那您就选择最新的年份。

坏酒

如果您认为您点的酒有点不对劲，您可以问和您一起就餐的朋友，看看他的意见，或者让侍酒师试品一下。如果大家都认为酒是坏的，侍酒师会立即更换一瓶，而且是同样的一瓶。



为聚餐选择葡萄酒

如果每个人都点不一样的餐，那么很难选择适合的葡萄酒以适合聚餐中的每个人。征求每个人的意见（如果可能您就最好要更多的酒单），至少点一款红葡萄酒、一款白葡萄酒及大量的“泉水”。

也要对另外一瓶相同款的葡萄酒进行同样的检验过程。您不必觉得尴尬，葡萄酒在装瓶或运输的过程中有可能被损坏，但这些错误不应该全归罪于餐厅，餐厅可以向他们的批发商按葡萄酒同等价位进行索赔。

| 如果侍酒师认为葡萄酒并没有坏，确认这是葡萄酒的风格，您就可以放心选择。但您会放弃原有的判断而接受他或她的判断吗？或者您会争论这件事吗？这完全在于您对自己的判断有多么肯定。此时是一个尴尬时刻，在没有正确的指引下，好的侍酒师会对这样困难而尴尬的状况，毫无疑问地接受顾客的判断。|

| 如果第二瓶也是坏的，不要因为说它又是坏的而再次感到尴尬。这时您可以稍微风趣一些，毕竟这不一定是餐厅或者侍酒师的错，建议您从酒单中再选择另外一款葡萄酒。|

| 侍酒师是极不愿意把第二瓶相同的酒拿回去的，但是检查一下瓶子，看看是否瓶塞好好地塞着。如果没有，指出来，然后客气地请求换一瓶酒。|

| 如果您选的酒要经过醒酒，但是酒已经倒入杯中并带有酒渣，那么就该请求侍酒师过滤这杯酒。不要担心会有白色的晶体或软木塞屑在葡萄酒中，这并不代表酒坏了，但是您可以要求侍酒师再次醒酒。|

温度错误

在酒单上罗列的葡萄酒都应该可以直接饮用。同样，它也仅仅会在合适的温度下端上来让您饮用。但有一种情况，特别是在外饮酒，加上各个餐厅的口味也许不同，如果一瓶好的红葡萄酒处于酒窖的温度，被端上来时侍酒师应该会提醒您这款酒现在的温度比通常可以接受的温度要冷。如果侍酒师没有把这款酒的温度升高些，他就应该告诉您还有哪款酒的温度最适合饮用。

如果这款酒温度过高，则需要一个冰桶，不论是红葡萄酒还是白葡萄酒，都应以少许的时间让这瓶酒在冰桶中慢慢地降温，然后再饮用。如果您的酒就在冰桶里，那就畅饮吧。

在餐厅验酒

1 侍酒师会给您看未开瓶的酒。这样，您可以有机会确认这是您点的那瓶酒。看酒标，检查年份是否和您点的酒相符。

2 一旦您确认了是您点的葡萄酒，接下来，侍酒师开瓶，并向您展示酒塞。看看酒塞是否处于最佳状态。如果它看起来有些值得怀疑，那么问问酒塞是否有发霉的味道。然后通过倒一杯酒去闻它，就会告诉您更多关于这款葡萄酒的信息。

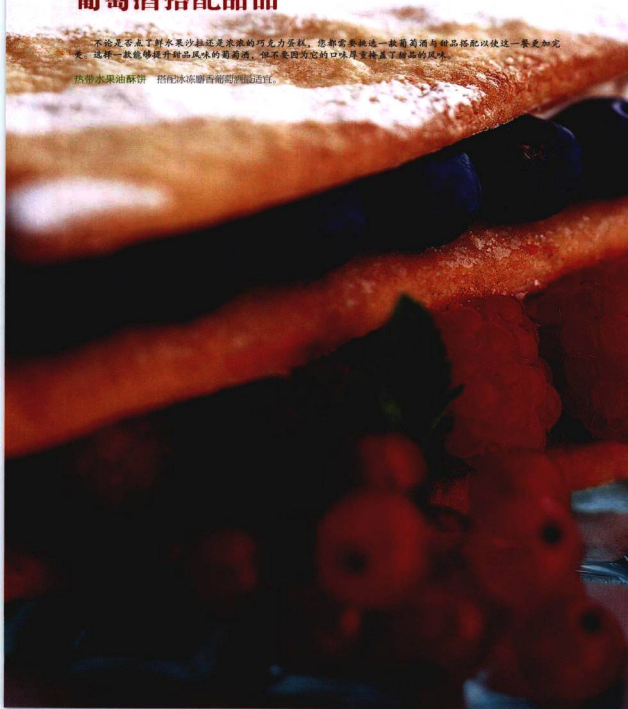
3 侍酒师将少量的酒倒入酒杯中，然后给点酒的客人试饮听取他的意见，或者询问谁想先试饮一下。如果这一餐点了两款以上的葡萄酒，那么侍酒师会问谁想先试尝哪一瓶酒。



葡萄酒搭配甜品

不论是否点了鲜水果沙拉还是浓浓的巧克力蛋糕，您都需要挑选一款葡萄酒与甜品搭配以使这一餐更加完美。这样一款能够提升甜品风味的葡萄酒，但不要因为它口味厚重掩盖了甜品的风味。

热带水果油酥饼 搭配冰冻甜香葡萄酒最适宜。



巧克力甜点

寻找以巧克力为主的甜品搭配合适的红酒是很困难的，因为它太甜而且质感丰富，已经让整个口腔只萦绕着巧克力甜品的味道。这时，您需要用葡萄酒减弱其对口腔的影响，波特酒就是一个好选择。

幕斯卡葡萄酒 (Muscats) 来自澳大利亚的麝香葡萄酒因口味太强劲不适合大部分甜品，但是它与浓浓的巧克力搭配和谐完美。

玛丽葡萄酒 (Maury) 这是法国的葡萄酒，是搭配几乎所有巧克力甜品的很棒的选择。

水果甜点

如何搭配新鲜水果沙拉、焗水果塔或煮水果酱，这取决于您要的葡萄酒风格，而且质地、温度和酸度都是需要考虑的问题。

威尼斯·彭姆·幕斯卡 (Muscat-de-Beaumes-de-Venise) 可以与李子或者黑莓类的水果搭配，让您感觉味道搭配得天衣无缝。

雷司令 果酱搭配可以搭配大部分口感甜的雷司令。

苏特恩 与味道刺激的水果搭配是很好的补充。

奶油甜点

浓香的奶油甜品需要酸甜的水果配合，因为酸味的水果可以适当减少奶油对味觉产生的那种覆盖感。

您也可以用一瓶葡萄酒搭配奶油甜品以掩盖您口中油腻的感觉。

赛美蓉·苏维翁 它来自新世界，混合的甜度和酸度完全可以搭配口味浓重的奶油甜品，像奶酪蛋糕。

雷利酒 选择一款甜雷利酒，搭配奶油甜点甜品，比如焦糖布丁。

冰甜点

在一餐即将结束时，冰激凌和果汁冰点是最常见的清新口感的冰甜点。要侍酒师帮助您把点的酒冰镇，会使您的味觉更兴奋。**马德拉酒 (Madeira)** 会是很好的搭配。

意大利阿斯蒂 (Moscato d'Asti) 它是果汁冰糕的最佳组合，甜味的带气泡葡萄酒。

幕斯卡 (Muscat) 适合与香草冰激凌搭配，威尼斯·彭姆·幕斯卡香气醉人，回味悠长。

热甜点

气味醇香的刚烤好的热甜点是冬季饮食的最佳享受，也可以配合奶油冻、冰激凌，以及甜度很高的甜酒或者加强型葡萄酒。

马姆齐·马德拉 (Malmsey Madeira) 它是搭配热蜜糖果酱的最佳选择。

白诗南 搭配热苹果派，应选择甜口味的白诗南。

苏特恩 适合搭配焦糖烤的水果甜点。

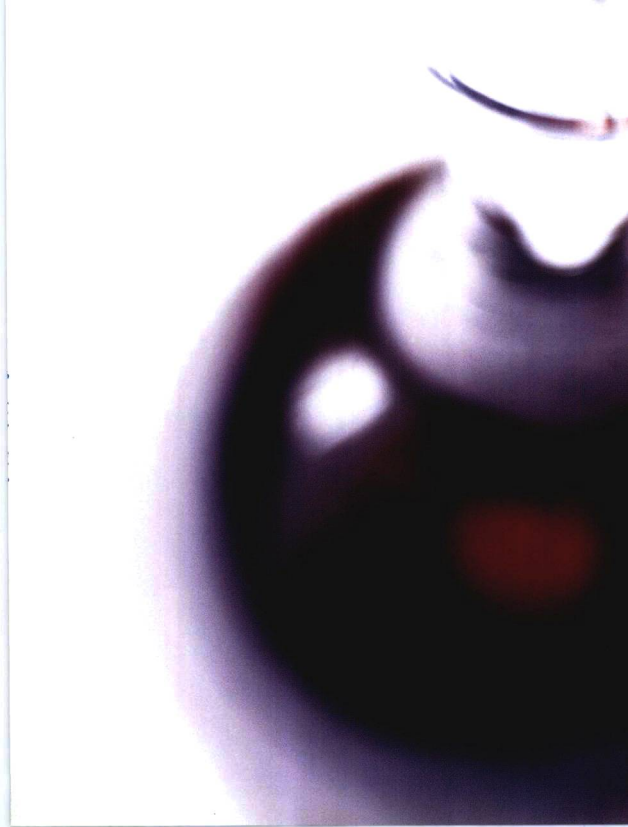
蛋糕

不论您是否点了口味清淡的海绵蛋糕还是浓香的水果蛋糕，寻找一款葡萄酒可以提升这些味道，并增加滋润的口感。

香槟 如果您点了蛋糕为的是特别的庆祝，那就选择一款特殊的气泡酒吧。

莱昂丘村级酒 (Coteaux du Layon) 搭配杏仁或杏仁膏蛋糕，能够提升坚果的味道和丰富的质感。

幕斯卡 它是配合水果蛋糕的一款葡萄酒，因为它有很丰富的芳香和力度。



对于葡萄酒爱好者一般都会拥有大量的开瓶器、玻璃器皿以及有关葡萄酒用具的小配件，这些说明了侍酒是一份多么复杂的工作。在这一章中，我们会介绍如何侍酒，怎么在不忙乱的情况下有序地找到想要的酒。同时介绍侍酒服务的礼节，不论您是主人还是客人。

本章节还介绍了在正确的温度下侍酒，如何开瓶、倒酒，以及醒酒和呼吸的技巧。同时，介绍如何选择玻璃器皿提升葡萄酒的品位、如何摆桌和怎样清洁和保养酒杯。最后还向您介绍几种口感最完美的葡萄酒式饮品，还包括几款经典的鸡尾酒配方。

第四章 侍酒

达到正确的品酒温度

应该让侍酒师给客人展示酒的温度并在正确的温度下侍酒。一般来说，白葡萄酒需要被冷却的温度至少能让口腔感觉到清爽，而红葡萄酒的适饮温度比白葡萄酒稍高些。在酷热的夏天，可以凭自己所愿让所有的酒都稍微凉爽一些，而寒冷的冬季则相反，应让所有的酒温略热些。

红葡萄酒

如果刚从凉爽的地窖拿出红葡萄酒，最好能缓慢、逐渐地让它升温，而非快速升温。这个过程可能需要几个小时，如果必要可提前安排。因为过热会使酒损失掉很多风味，所以如果不确定，最好让酒的温度低些，因为在温暖的餐厅酒的温度会迅速回升，同时可用手握住酒瓶倒酒，也会让温度回升。让红葡萄酒达到最理想的温度，有如下方法：

1 把酒放在餐厅的酒窖几小时，那里的温度和就餐区的温度不同，略高些。

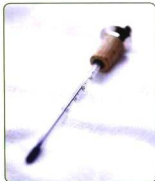
2 把酒瓶放在装有温水的桶中，水温在20℃为宜，放置约8分钟，酒的温度会升到15~18℃，特别提醒以防酒标被泡掉。

3 可以使用葡萄酒温酒套。将温酒套放入热水锅加热，然后利用它来加温葡萄酒。切记，不要把红葡萄酒的温度变高后再将它放回酒窖。温度的波动对酒有极不利的影响。

不要过度加温，这样也许会使酒的口味令人不快。

关键词解析

● 室温 (Chambre) 法文词汇，它经常用于形容在正确的温度下侍酒。但是，这个词也很容易让人误解，毕竟室温是波动的，它只定义屋内的温度很低时的情况。



葡萄酒温度计

葡萄酒温度计的其中一种是安装了一个普通的温度计的瓶塞，将它固定在酒瓶口。另外一种，是卡在酒瓶的外面，使用时不需要打开葡萄酒，就可以知道温度。

温度指导



饱满型酒体红葡萄酒 (full-bodied reds)

清淡型酒体红葡萄酒 (light reds)

年份波特酒 (Vintage Port/
波尔多红 (red Bordeaux))

巴若罗/巴瑞斯可产区葡萄酒
(Barolo / Barbaresco)

勃艮地白葡萄酒 (white Burgundy / 莱奥尼 (Rioja))

勃艮地红葡萄酒/黑皮诺 (red Burgundy / Pinot Noir)

希拉/设拉子 (Syrah / Shiraz)

加本力弗朗

18° 17° 16° 15° 14° 13° 12° 11°

室温

理想的酒窖温度

免费资源
购返利
PINMUCK.COM

白葡萄酒

若以正确的温度侍酒，白葡萄酒就比红葡萄酒要容易得多。一般情况，直接从酒窖里出来的白葡萄酒温度就已经比较低了。需要牢记，白葡萄酒的质量越高，侍酒的温度就越不要太低，这样您才能真正感受到它的风味。要让白葡萄酒达到合适的温度，任选如下一种方法：

1 上酒前，把白葡萄酒在冰箱里冷藏1小时。但不要在冰箱里放太久，因为过度冷却同样不利于葡萄酒风味的最佳呈现。

1 把整个酒瓶浸入冰水中约10分钟，是比在冰箱里冷藏更有效率的方法，这样恰好冷却到常温温度的一半最好。

1 如果很着急，您可以把酒瓶放在冰箱冷冻室里15分钟左右，尽管这对一款好品质的葡萄酒不是最佳的方法。但要随时查看葡萄酒的温度，以免酒液结冰。

1 现在，很多葡萄酒商店都有冷却机，只要几分钟，就可以将酒的温度降低。这是一个可以代替新买的酒庄卖的非常理想方式。

避免过度冷却葡萄酒，因为这样会减弱甚至消除它的味道和芳香；同样，过度加热也会不利于葡萄酒最佳风味的释放。

桌上的冷却设备

使用冷却葡萄酒的设备时，将盛有白葡萄酒的酒瓶放入，可以持续地保持葡萄酒冷却的温度。如下是选择几种：

1 陶制冷却器 在使用前半小时放进冰和水，然后把冰水倒出，再放入葡萄酒。这种冰桶可以保持至少两小时冷却的温度，而且它放在餐桌上的外观就非常吸引人。

1 塑料保温筒 它依靠保温层，通过降低葡萄酒温度，能使葡萄酒处于低温。

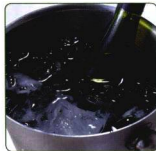
1 普通冰桶 可以让葡萄酒迅速降温，或者让已经开瓶的葡萄酒保持低温。

1 冷酒套 可以使其冷却，然后套在酒瓶上冷却酒。

使用冰桶



在冰桶中加入冰块和水混合。（水必须加，冰块或碎冰则根据情况加足分量）。将未开瓶的葡萄酒倒置放入水中2~3分钟，然后旋转瓶身，继续冷却2~3分钟，以确保整个酒瓶都被冷却。



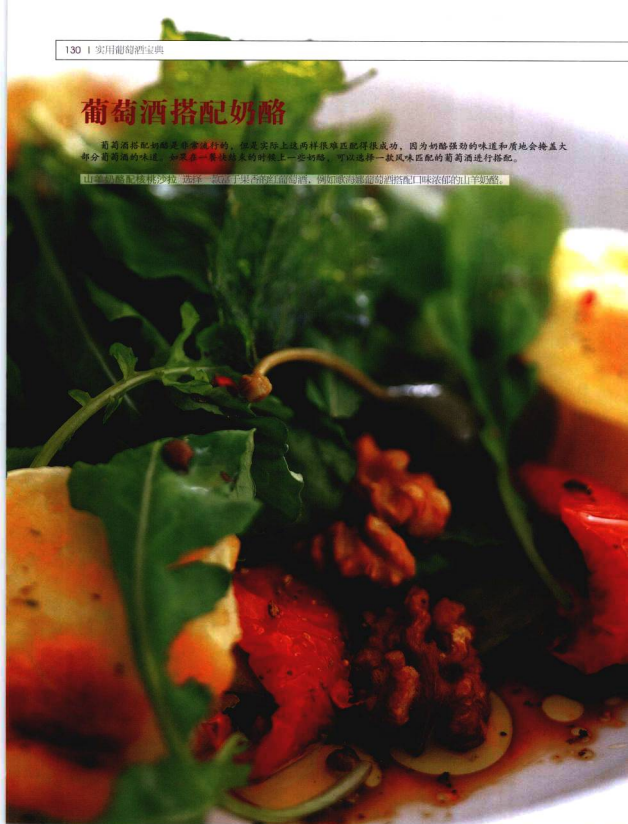
将酒瓶倒过来，瓶口朝上，再继续冰镇5分钟。在桶中旋转瓶身，以确保整个瓶子都保持冷却的状态。侍酒时，为防止瓶身上的水滴落下，应把瓶身上套上纸套，然后再把葡萄酒放回冰桶，继续保持冷却。



葡萄酒搭配奶酪

葡萄酒搭配奶酪是非常流行的，但是实际上这两样很难匹配得很成功，因为奶酪强劲的味道和质地会掩盖大部分葡萄酒的味道。如果在一餐快结束的时候上一些奶酪，可以选择一款风味匹配的葡萄酒进行搭配。

山羊奶酪配桃沙拉 选择一款高酸度的葡萄酒，例如歌海桃葡萄酒搭配口味浓郁的山羊奶酪。



奶油与软质奶酪

布里白奶酪、卡芒贝尔奶酪和奶油奶酪搭配葡萄酒都很困难，因为它们的风味强劲已经占据了整个味觉。气泡酒有清新口腔的作用，所以还是可以比较好地搭配这类奶酪。

香槟 气味浓烈的奶酪与起泡的香槟能较好地搭配。因为气泡能打破奶酪在口中独占的味道。

莎当妮 莎当妮葡萄酒可以冲淡奶酪中乳酸的味道，同时还能增强奶酪的口感。

山羊奶酪

很难找到一款葡萄酒的口感能够与山羊奶酪特有的、极具魅力的酸度完美搭配。搭配一些蔬菜沙拉、苹果和茴香可以缓和一些山羊奶酪的味道，建议再搭配富有果味的、低酸度的葡萄酒。

歌海娜 这种富于香料味且果味丰富的红葡萄酒是搭配山羊奶酪的理想选择。

桑舍白 它与山羊奶酪是经典搭配，活泼清顺的口感与奶油味丰富的奶酪相得益彰。

蓝纹奶酪

蓝纹奶酪强劲的风味也是非常显著的，可以选择一款口味浓郁的甜品或者加强型葡萄酒，这种搭配会产生非常独特的效果，口味浓郁，口感甚佳。

苏特恩 一杯冰镇的甜白葡萄酒与有浓郁奶油味道的蓝纹奶酪搭配会产生非同寻常的口感。在餐后再上几片煮熟的梨片，效果更好。

波特酒 年份波特酒或褐黄波特酒与口味坚实且丰富的蓝纹奶酪相呼应，可以减弱蓝纹奶酪的强劲感觉。

埃米塔吉 这种强烈的、饱满的红葡萄酒恰好搭配口味强劲的蓝纹奶酪。

半硬质奶酪

车达奶酪和其他的半硬质奶酪都需要一款经过陈酿的葡萄酒搭配，使葡萄酒和奶酪两者的风味得以充分体现。一款陈年的赛美蓉适合与大部分半硬质奶酪搭配，干型欧罗索雪莉酒（Dry oloroso sherry）也是一个很好的选择。

赛美蓉 这种葡萄酒具有奶油和烤面包的香味，可以提升半硬质奶酪的奶油口感和质地。

波特酒 这是搭配大部分奶酪的经典选择。尤其特别适合搭配口味强劲奶酪品种。

硬质奶酪

帕尔玛奶酪、科里诺奶酪和萨普萨戈乳清干酪都是风味强劲的硬质奶酪，大部分是切片、刨丝后食用，它们都能与口味强烈的红葡萄酒很好地搭配。

意大利红葡萄酒 世界上最细致的硬质奶酪可尝试搭配口味强劲的巴罗洛葡萄酒和基安蒂红葡萄酒。

烟熏奶酪

这种带有咸味的、有培根味道的烟熏奶酪味道特殊，所以很难找到一款葡萄酒能提升它的味道，最糟糕的是选择了一种葡萄酒可能其口感完全与奶酪相悖。

苏特恩 也需要一款甜白葡萄酒来平衡烟熏的味道。

歌舞姿 选择一款酒体饱满的歌舞姿，还能勉强搭配烟熏奶酪。

设拉子 尝试一款澳大利亚设拉子葡萄酒，它比隆河谷地的希拉葡萄酒更甜，口味更浓郁。

葡萄酒开瓶

当葡萄酒瓶中的软木塞开启的那一刻，伴随着那几乎听不到的细微的声音，便能唤起您许多的兴奋。当然，随后就是一杯一杯地倒葡萄酒。如果您是正在开瓶的那个人，您一定想确信自己有足够的经验能轻松地开启葡萄酒，供在座的每个人使用。这里就是教您如何确保顺利地开瓶，品饮葡萄酒。

起步

有许多开瓶的小器具对葡萄酒爱好者很有用，但是实际上有多少是必备的呢？这一方面取决于您要开多少瓶酒，一方面在于葡萄酒瓶开启后的外观是否要美观。在这一章节我们会并建议您一些既简单又有效的开瓶方法。

软木塞和瓶盖

葡萄酒瓶会装有不同种类的塞子，其中软木塞是最常用的。

软木塞

这是传统的封装方法，是将剥去皮的软橡木（*Quercus suber*）做成橡木塞。作为纯天然的材料，软木塞的质量也有好坏之分。这直接受到TCA（三氯乙酸）的影响。TCA是导致软木塞污染的罪魁祸首。所以爱好葡萄酒的人都会小心谨慎地保护软木塞。如果仅仅比较葡萄酒，被TCA污染的软木塞与未被污染的没有太多区别，但是您只要品尝葡萄酒，就会分辨出区别。

塑胶（或合成的）软木塞

这种软木塞是近几年的新发明，它们越来越受到酿酒者和消费者的欢迎。开瓶方法和传统软木塞开瓶相同。其最大的优点是比传统的软木塞更可靠和更经久耐用。

酒塞

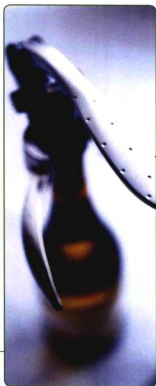
酒塞多用于一些加强型葡萄酒。在贮藏的时候可以直立放酒，而非必须平放。这种酒塞也是用软木塞做成，但外加了塑胶的凝胶使其可以抓住。这样抓住酒塞的握柄，旋转，然后就可以很容易的拔出酒塞。

螺旋铁盖

这种螺旋铁盖可以将酒瓶密封得严丝合缝，可以让葡萄酒保持得非常新鲜，而且很容易打开。研究显示，它们与用软木塞密封保存葡萄酒同样地有效。但是酿酒者很少使用它，因为他们认为一般消费者不太喜欢这种铁盖。

开瓶器

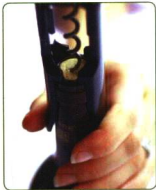
开瓶器的设计随着时代不断发展、创新，现代的开瓶器的设计在去除软木塞的时候显得分外轻松，而且拔出的软木塞是完整无损的。可以尝试不同款式的开瓶器，并找到一款最适合您的。



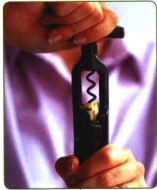
无气泡葡萄酒开瓶



把瓶子放在桌子上。去除橡木塞顶部的锡箔帽。一些锡箔帽有一个缺口的标记，如果没有可以用开瓶器或者用锡箔切割器切开一个缺口。



把开瓶器放在暴露在外的橡木塞的中央，点一个点，然后慢慢往里推。确定开瓶器已经半半地插入橡木塞中，旋转开瓶器，直到螺旋丝锥已经完全钻进橡木塞中。



如果使用的是杠杆式开瓶器，那么继续旋转开瓶器，将橡木塞提起，最终拔出。

开瓶器

目前市场上有很多种类各异的开瓶器，其中一些开瓶器相当有效，而且每个人有他们自己的偏爱。这里列举了许多常见的开瓶器和一些如何使用的小技巧。

基本开瓶器

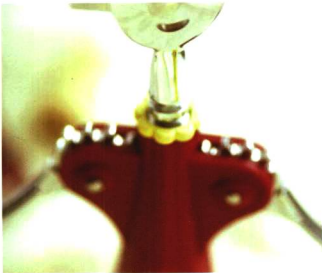
它由一个螺旋杆和一个把手组成。将螺旋形丝锥钻进橡木塞，稳固地握住酒瓶，手柄把手，然后用力拔出软木塞。这一系列动作是需要花些时间练习的，而且需要力量。

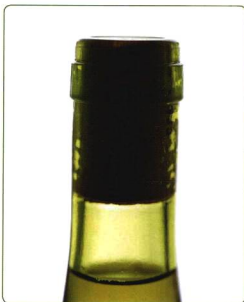
酒刀

将螺旋丝锥钻进橡木塞，用酒刀一侧臂正好抵住酒瓶的瓶颈处，然后抬起酒刀的手柄，将软木塞抬起并拔出。这个技术需要练习，但是大部分侍酒师都特别钟情于酒刀，特别是对于酒瓶边缘比较凸起的，使用酒刀更方便。

螺旋式开瓶器

这是最简单的开瓶器，也是最为方便开启所有酒瓶的开瓶器。将开瓶器放到酒瓶颈部，然后旋转螺旋丝锥。只要一一直旋转手柄，并保持相同的方向到升起软木塞，操作非常简单。





酒瓶塞

天然的软木塞（左侧）是传统材料制成的，用于封闭瓶口。而塑胶软木塞（右侧）也渐渐流行，使用率越来越高。

杠杆式开瓶器

杠杆式开瓶器有两个手柄，握住两个手柄，往里夹，扣住酒瓶的瓶颈，一个导向装置可使螺旋丝能直上直下，钻入软木塞后将它垂直拔出来。

双螺杆开瓶器

将螺旋丝能钻入软木塞，然后控制开瓶器杆部，慢慢地提起木塞。

羽翼开瓶器

当拧进螺旋丝时，两边的翼柄会逐渐上升，再将它们用力向下压，牢牢地抓紧并提起软木塞。

神偷开瓶器

这个名称的意思是指不用在软木塞上钻个洞就能拔出木塞：把酒倒后用木代替葡萄，然后再塞上木塞。实际上这是不太可能的。因为软木塞拔出会膨胀，很难完好地塞回。使用这种开瓶器，是将2根薄铁片插入木塞与瓶颈的间隙中，采用扭动的方式将铁片深入，到达木塞底部后它们钩住，然后用力拔出木塞即可。



锡箔切割器

在酒瓶顶部通常覆盖着锡箔或塑胶包装纸（像一个“帽儿”）。在拔软木塞之前需要把它去除。如果需要开启大量的酒瓶，或者想麻利整洁地去除顶部的“帽儿”，锡箔切割器是非常有用的。使用时，把它夹在酒瓶口的凹陷处，然后转动，就可去除锡箔或塑胶包装纸。



新式开瓶器设计

从右上图起顺时针方向依次是酒刀、双螺杆开瓶器、基本开瓶器以及羽翼开瓶器。在基本的设计中，还有很多时尚的设计造型，但是它们的使用原理基本是相同的。

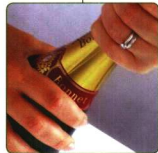


气泡葡萄酒开瓶

握住瓶身，向外侧倾斜45度，并注意将瓶口远离身体。用一手一直按在软木塞上，如果软木塞被往外顶，也能很好地控制木塞。用另一只手旋松金属丝的喇叭儿。然后小心去除。

确保您的手握住瓶身，而且保证木塞不被意外弹出。缓慢地旋转酒瓶（不是软木塞），而软木塞被手顶住得非常稳固。因为如果旋转软木塞而非酒瓶，您会遇到很危险的事情，就是木塞会从您的手中“砰”地一下飞出。

用掌心盖住，让软木塞缓慢弹出，并握在您的手里。当感觉到软木塞往外冲时，要按住木塞减缓它弹出的速度。开气葡萄酒的声音应该是低沉声而不是很大的声响。如果软木塞很紧不容易被拔出来，可以借助酒吧毛巾，这样手可以更好握住酒瓶，以便拔出木塞。



软木塞故障排除

破损的软木塞

有时软木塞是在欲将它拔出时断裂的，而一半软木塞仍然在酒瓶里。如果留在瓶里的软木塞足够大，还可以再用开瓶器试着拔除它，可将开瓶器的位置（最好用酒刀）倾斜45度，用通常的方式将其取出。这是在很多情况下非常有效的方法，而且残留在瓶中的软木塞可能完整无缺。而如果是较小的碎块，就可能很难再次钻入螺旋丝锥，那么也许把软木塞推进酒瓶里，再倒酒则是更容易的。

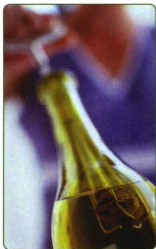
如果您把软木塞推进葡萄酒里，并保证它没有掉其他碎块，可以用一个长的铁杆固定住碎块，然后把葡萄酒倒进醒酒器或壶中。

也可以使用软木塞取回器，如果软木塞已经成了碎块，那么在葡萄酒倒入醒酒器时一定要确保软木塞碎块没有倒入。

不论是多么谨慎地开瓶，软木塞经常会卡住提不出来或者在开瓶中就碎掉。原因可能是用纯天然材料制成，可能会有瑕疵，或者制作的工艺很不精细，或者随着保存时间的不断延长它已经变质。若软木塞被卡住，会很让人沮丧，因为卡住的木塞很容易碎，而且碎的渣滓还会掉进酒里，滞在上面。即使软木塞的渣滓掉在酒里通常不会污染葡萄酒或者影响酒的味道，但是最好避免这种情况发生。

取出卡住的软木塞

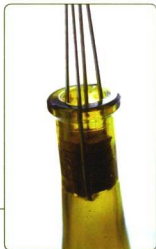
- ◎通常，若发现软木塞被卡住是因为开瓶器的使用方法不当，比如开瓶器钻入软木塞的太深，软木塞已经被损坏，已经不能再次用开瓶器开瓶。这种情况下应该做如下尝试：
- ◎轻柔地将软木塞推进酒瓶中。不正确的开瓶方法，可能会导致软木塞在瓶中卡得更紧，所以要小心地把它推入瓶中，并防葡萄酒溅出。
- ◎也可将瓶颈的位置泡在热水中2~3分钟，使酒瓶的玻璃膨胀，然后再把软木塞推进瓶中。
- ◎用轻薄且锋利的刀片插入软木塞和瓶颈缝隙处，使软木塞松动或把它切成一块一块的。



如何使用软木塞取回器

软木塞取回器的顶部有一个金属环状结构。把取回器放入酒瓶中，放松金属环，张开金属爪，以便抓住软木塞。当软木塞漂浮在它的旁边时，以纵向的方向抓住它。

握住把手，同时抓住软木塞，把金属环向下移动，收缩金属爪，然后将软木塞抓住，使软木塞是从纵向的方向被夹住，使它穿过瓶颈，提出酒瓶。





波尔多红葡萄酒和托斯卡那葡萄酒配餐

波尔多和托斯卡那产区是世界上最大的葡萄酒酿酒区，这里酿制的红葡萄酒具有细致优雅的风味，适合搭配口感丰富细腻的美食。注意在选餐时要考虑到葡萄酒的年份。

推荐的搭配	
红肉	★★★★★
面食	★★★★★
白肉	★★★★
鱼	★★★
素食	★★

波尔多红葡萄酒

年轻的波尔多红葡萄酒可以搭配味道浓郁的美食。波尔多红葡萄酒有着丰腴的浆果味道，您可以在烹饪的调味汁上做呼应，比如红浆果汁、烤鸭乳鸽和土豆泥。

陈酿的波尔多红葡萄酒（大概8~10年陈酿期）风味是醇香的，而且品尝时仍然能感觉到水果香气的特征。可以搭配香煎红肉配芳香蔬菜或者帕尔玛火腿卷、夹心烤鸭与无花果。因为无花果、火腿与红肉的香气和葡萄酒相得益彰。

当葡萄酒陈放超过10年，它将会有非同寻常的特点。开始，它可能看起来酒色已经混浊，但是它的风味会在您品尝的那一刹那活跃在口中。适合这类酒的食物应该口感丰富，比如，嫩烤菲力牛排就非常适合搭配陈放的波尔多红葡萄酒。而用年轻的且价格不太高的波尔多红葡萄酒搭配就不太适合。



托斯卡那葡萄酒

或许最著名的托斯卡那葡萄酒就是基昂蒂（Chianti）和经典基昂蒂（Chianti Classico）。前者的活力更强，而后者则感觉受约束的或者说是内敛的。选择口味强劲、经典的意大利餐或肉类小菜适合搭配基昂蒂葡萄酒。

搭配年轻的基昂蒂葡萄酒，意式洋葱炖牛肉可以提升葡萄酒的果香。对于经典基昂蒂，口感丰富的番茄炖肉和肉酱意大利面则是最棒的选择。

菲力牛排配蘑菇

调味汁

浓郁的高单宁红葡萄酒需要风味十足、质地厚重的红肉来搭配，才会相映生辉。多汁的里脊肉和带有独特风味的蘑菇更会显示出葡萄酒口感的浓郁。

4人份

25克黄油 / 150毫升橄榄油 / 500克菲力牛排 / 500毫升口感强烈的红葡萄酒 / 500毫升牛肉高汤 / 15克冻奶油（切块） / 盐和胡椒粉各适量 / 100克金针菇 / 100克香菇 / 100克洋菇 / 300克其他各种蘑菇

1 预先将烤箱加热到80℃。

2 在大而宽的平底锅中放入黄油，倒入100毫升橄榄油加热，然后双面煎菲力牛排约1分钟，至肉表面金黄，将牛排放入烤箱，烤20 - 25分钟，取出，静置5分钟。

3 在炖锅中，倒入红葡萄酒小火慢慢煮开，待红酒蒸发减少到约80%，加入牛肉高汤，继续小火慢慢煮至锅中的汤汁减少到一半，关火，加入冻奶油搅拌均匀，用筛网过滤杂质成酱汁。

4 平底锅内放入剩余的橄榄油加热，放入全部的蘑菇炒熟。

5 上菜时，将牛排切成4块，每一块分别放在4个盘子的中央，摆上炒蘑菇作为装饰，最后在牛排的上面及周围倒上一汤匙煮浓的酱汁即可。

葡萄酒斟酒

如果您是正在计划一次正式的晚宴或者邀请几个朋友一起品酒，那么您必须懂得要想尽情畅饮葡萄酒，就一定得用正确的方法为客人侍酒。倒酒时不会有一滴洒外溅，那是有一些诀窍值得学习的。

斟酒礼节

当打开一瓶葡萄酒后，首先需要检查它是否已经坏了；如果需要应提前醒酒，然后，就可以准备倒酒了。在非正式的场合，您可以为座位附近的人倒酒，然后把酒放在桌子上，让客人自己倒酒。但如果是较正式的晚餐，您就需要拿着瓶子站在桌旁，先为长辈倒酒，然后按顺时针方向绕着桌边依次倒酒。倒酒时，您需要站在客人的右后方的位置。最后才能给您自己倒酒。

当好主人

任何时候，最重要的事情是照顾好自己的客人，保证他们能尽情畅饮，而不是浅尝辄止。每个人喝酒的速度不同，即使您是在慢慢地喝，也不要忘记为客人不断加酒。当然，如果主人不断为客人倒酒，客人到底喝了多少酒很难估量。所以最好在客人几乎喝完一杯酒，或者酒杯已经空了的时候再为他们倒酒。而且在倒酒前最好先征得客人的同意，不

斟气泡酒的方法

◎是否能成功倒香槟或气泡酒，与您是否能正确开瓶有关。如果酒被过度晃动，最好把它静置片刻，直到大量的气泡不再产生。
◎把酒杯倾斜45度，这样做可以控制泡沫不会大量涌出，然后慢慢地倒酒，并慢慢扶正酒杯。



要不询问，就替客人斟酒。在非正式的场合，最好把酒放在很便于拿取的地方，让客人自斟自饮享用他们喜欢的葡萄酒。

手握酒杯使其直立，或者把酒杯放在桌子上。倒非气泡葡萄酒时不需要倾斜酒杯。倒酒时，手握酒杯杯腿或杯底，将酒瓶口靠近酒杯。



酒瓶口在酒杯的上方大约距离1厘米处，而且瓶口大约在酒杯近中央处。倾斜酒瓶，轻轻地将酒倒入杯中，如一注水柱滴入杯中。



完成倒酒动作，先将瓶口朝着自己身体的方向缓慢地旋转酒瓶，再拿开酒瓶，这样可防止酒液滴出。



处理酒渍

尽管您已经是谨慎地倒葡萄酒，可是在就餐和聚会上葡萄酒偶尔洒出也是不可避免的。有时溅出的葡萄酒会把室内装饰品、地毯、衣服和家具弄脏，特别是如果不及处理，那么就可能是彻底损坏。所以处理葡萄酒溅出，动作一定要快。

干白葡萄酒一般不会弄脏织物。因为白葡萄酒即使藏在地毯或室内装饰品上，也可以用纸巾把酒液迅速擦干净，污点就会消失，若用布沾肥皂液擦，还可去除酒味。藏在衣服上的，可用厨房纸巾轻轻擦拭后再清洗。

但是溅出红葡萄酒就有些麻烦了。这里有几个关于如何去除红葡萄酒渍点的方法，但是否能成功去除此取决于面料的种类和红葡萄酒的色泽，色泽越深，单宁越多的红葡萄酒，越容易去除污点。

清洗红葡萄酒印渍

干白葡萄酒

它是解决红葡萄酒印记的最有效的方法。在被红葡萄酒污染的地毯上或者室内装饰物上轻轻地抹上白葡萄酒，再用一块布仔细擦拭；或者将弄脏的衣物浸入白葡萄酒（大约倒一碗的量）中，然后在冷水中彻底清洗。洗法如常，则可清洁。

盐

一些人愿意撒一把盐在被红葡萄酒污染的地毯上，这可能是吸出地毯中的一些酒液的有效方法，但是这种方法对去除酒渍颜色的作用却不大。

清水洗涤

如果您把葡萄酒溅到了衣服上，那么赶快把有酒渍的地方用冷水清洗，这样可以尽量洗掉酒渍。但顽固的污点在用洗衣机清洗的时候可能还会保留，特别是当您使用了洗衣粉。有一些深色的红葡萄酒留在衣服上的酒渍用冷水清洗后，会留下浅蓝色的印记。

去污剂洗涤

如果被污染的面料是不褪色的而且是可以清洗的，您就可以使用一些品牌的去污剂，可以有效地对付红葡萄酒遗留的污渍。去污剂大多能有效地去除酒渍。在家里总是储备一瓶或者一袋去污剂以备不时之需。

干洗

对于不能水洗的面料，可采用干洗的办法，把它们送到干洗店，并且告诉店员是红葡萄酒渍。

斟酒器

防漏器 它是一个金属质地的倒注装置，可以刚好安装在瓶口，倒酒时，使酒滴不会外溢。

酒领 它是一个用吸水材料制成的圆环。当倒酒时，套在瓶颈上可使酒滴吸收。

锡箔盘 这种锡箔盘的外层的材质是塑料的，它们常常被用于商业品酒会，倒酒的时候很容易控制，很干净。



防漏瓶口

美国加州的罗伯特蒙代维酒庄是将葡萄酒瓶设计为顶部边缘的先锋。许多葡萄酒酿造者也采纳了这种设计，用于自己的酒瓶设计中。这样的瓶嘴设计可以减少葡萄酒倒出时的溅出，也就没有必要用止滴套或者锡箔盘了。



勃艮地红葡萄酒和黑皮诺葡萄酒配餐

黑皮诺葡萄酒是勃艮地红葡萄酒酿酒葡萄品种中最主要的一种。但是这种葡萄也在其他地方被种植，酿出的葡萄酒风格各异。其酒体平衡感极佳，口感平顺，难以捉摸，魅力十足。所有的黑皮诺葡萄酒都需要搭配口味精美的食物，才会相得益彰。

勃艮地红葡萄酒

勃艮地红葡萄酒的风味具有不可比拟的丰富，包括各具特色的香气、充满性感的酒色、品尝后在口中留下一丝丝香料的余香。对于酿酒，黑皮诺葡萄酒是最难掌控的葡萄品种之一，所以用它酿制的勃艮地葡萄酒也是价值不菲。它有时香气细腻雅致、酒体轻盈、酸度鲜明，但是也经常带给品酒者令人惊奇的味觉体验，完全不会被浆果的香气以及淡淡的酒色所掩盖。勃艮地红葡萄酒的理想搭配是禽肉，比如鸭子，特别是餐中加入樱桃酱，就会更加完美，因为这或多或少会让人联想起红酒的香气。

可选择的美食还有烤鸡配蘑菇汁或者酥烤猪蹄配蘑菇汁，勃艮地葡萄酒和菌类食物也是最和谐的搭配。

还可以尝试另外一种精彩的味觉体验，就是选择年轻的勃艮地红葡萄酒，它有着新鲜的覆盆子的香气。



推荐搭配	
家商	★★★★★
野味	★★★★★
鱼和海产	★★★★
红肉	★★★
夏季水果	★★★



黑皮诺葡萄酒

有些新世界国家的黑皮诺葡萄酒比产自法国的葡萄酒更醇厚，从中等酒体到丰满酒体样样可圈可点，它们最大的特色在于很好的口中余香和酒质浓郁的风味。一款陈年多时的新世界黑皮诺非常适合搭配鱼类美食，特别是三文鱼和鳕鱼。在一些特殊的场合，还可以试试龙虾配蘑菇加奶油调味汁搭配黑皮诺。

加州黑皮诺具有甜美的果香，可以非常和谐地搭配早期简单的家禽类食物。

香煎鸽肉配红甘蓝

鸽肉有非常特殊的味道，即使是与口味相当丰富的勃艮地红葡萄酒以及黑皮诺酿制的红葡萄酒搭配，也能凸显出它细腻丰富的口感。

4人份

50克葡萄干 / 250毫升宝石红波特酒 / 3汤匙红醋栗果冻 / 50毫升红葡萄酒 / 1个小的红甘蓝（切成细条备好） / 500毫升鸡肉高汤 / 盐和胡椒各适量 / 25只鸽的胸肉和腿肉 / 50克黄油 / 50毫升橄榄油 / 12块土豆（去皮煮熟制成土豆泥） / 4根迷迭香的戴枝 / 2肉桂棒（切成两半） / 20个红醋栗果

1 煎锅中放入葡萄干和1/4量的波特酒，慢煮直到汤汁减少到一半；加入果冻和醋，搅拌均匀到果冻融化，加入切成细条的红甘蓝，慢煮30分钟。

2 用另外一个锅，加热剩下的波特酒，慢煮直到锅中的酒液减少一半，加入鸡肉高汤，大火加热，然后加入调味料，以小火烧开后成波特汁。

3 平底煎锅中放入黄油和橄榄油，化开烧热后炸鸽肉，约5分钟后鸽肉炸至金黄色。把小煎锅置于别处，静置5分钟。

4 在上餐时，把红甘蓝分成四份，码放在盘子中央；切开鸽胸肉，依次排列在盘中，把小煎锅中的波特汁盛放；然后把土豆泥放在鸽子肉的旁边，绕着做点几滴波特汁，最后用红醋栗果、肉桂和迷迭香装饰。

醒酒和呼吸

经常有人提出醒酒是不是很必要的问题。其实，并不是所有的葡萄酒都需要醒酒，也不是所有的红葡萄酒都需要呼吸。一个倒满一整瓶葡萄酒的漂亮的醒酒器相当吸引人，能带给客人非常棒的感官体验，当然更渴望喝到醒酒器中诱人的葡萄酒。

从实际情况看，有两个理由需要醒酒。其一是对于在瓶中存放很多年的葡萄酒或多或少在瓶底会有沉淀物，醒酒的目的就是分离葡萄酒和这些应该抛弃的酒渣。其二是让葡萄酒与空气充分接触，氧化或者说是“呼吸”，这样做的目的是让葡萄酒的香气和口感得到淋漓尽致地体现。不得不提的是，一个最常见的错误就是有人用醒酒器储藏葡萄酒。因为如果放在醒酒器中几个小时，葡萄酒就会变质。

哪些葡萄酒需要醒酒？

在瓶中存放很长时间的葡萄酒需要醒酒。这些葡萄酒包括波尔多红葡萄酒、加本力苏维翁、隆河红葡萄酒、设拉子、勃艮地红葡萄酒、巴罗洛葡萄酒和其他意大利顶级红葡萄酒，以及波特酒。

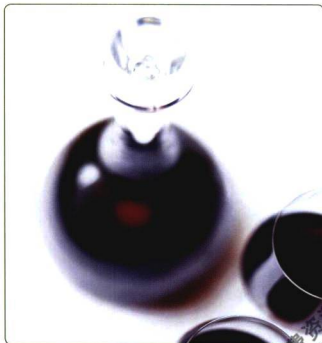
如果您想看看葡萄酒中是否有沉淀物，可以把酒瓶拿起来透过光线看：酒瓶内是否有很暗的污点，如果有，说明需要醒酒。

「红葡萄酒存放少于5年的一般不需要醒酒。对于某些口感细腻的、年轻的红葡萄酒，如果能呼吸片刻，也会利于它风味的展现。」

「白葡萄酒不需要醒酒。长时间与空气接触反而会破坏它所有的新鲜口感。」

何时醒酒

一般情况下，短时间醒酒比长时间醒酒效果要好。陈年很久的葡萄酒在开瓶一小时内很可能开始氧化，然后很快变质。为避免这种情况发生，特别提醒——当您需要为客人上一瓶需要一点时间呼吸的葡萄酒，必须开瓶后迅速把酒倒出，换瓶。



醒酒最方便也是最适宜的时间是在客人到达之前，大概估计一下离您上酒的时间间隔1小时。1小时的醒酒对于大多数葡萄酒都足够，即使对陈年过久的葡萄酒也不会有太大风险。

展示醒酒

在精美的醒酒器中葡萄酒看起来更加优雅，更加诱人。特别是水晶质地、带图案的醒酒器。

葡萄酒在醒酒器中醒多长时间为宜

不要把葡萄酒储存在醒酒器中，即使是口味强劲的酒，例如波特酒也不能例外。只要醒酒一段时间后，波特酒就会有被氧化的迹象，如果再放几天，酒气就会逐渐消失。

估计一餐需要饮用葡萄酒的量，再倒入醒酒器中醒酒，如果没喝完，需把剩下的倒入一个干净的空酒瓶中保存起来。

在瓶中呼吸

侍酒前，打开一瓶葡萄酒使它能呼吸1~2小时，如果需要打开的葡萄酒数目众多，这种方法很好而且很容易应对各种场合，尤其是当您嫌用醒酒器麻烦时。



醒酒装备

酒漏斗 把酒漏斗放在醒酒器的颈部，这样在倒酒的时候可避免葡萄酒外溢。酒漏斗的材质广泛，银制的也可以。甚至，厨房用的塑料漏斗也非常适用。

支架 这是一种很贵的装备，它可使酒瓶均匀倾斜，方便您进行醒酒操作。

如何醒酒



在醒酒前，将酒瓶直立24~48小时；然后小心地打开瓶塞，站在明亮的地方，手握醒酒器的颈部，另一只手握住瓶底慢慢、稳稳地倒入醒酒器中。



当酒瓶中的葡萄酒快倒完的时候，您就会看到瓶中的沉淀物在向瓶口移动。很仔细地观察它，当您觉得沉淀物已接近瓶口了就停止倒酒，这样可以使沉淀物留在酒瓶底部。



如果您的手拿不稳，或者不想浪费每一滴葡萄酒，可以使用酒漏斗。把它放在醒酒器的颈部，然后倒酒。漏斗可以很方便地过滤掉沉淀物。

醒酒器设计风格

在过去的250年中，醒酒器的设计风格变化不大。它依然是由剔透的玻璃制成，没有把手，但有塞子。

烈酒醒酒器

形状一般为立方形。这种醒酒器不经常被使用，但对葡萄酒也没太多损害。



19世纪的醒酒器

它们常常会有一个圆形如碗状的底部和一个长而直的瓶颈。价格不贵，被广泛应用。



18世纪的醒酒器

它的形状通常是下部宽阔，呈椭圆形、流线型弯曲，平底。



船型醒酒器

下部很宽，底部与桌面的接触面积很大，使它放置得更稳。



现代醒酒器形状各异，风格各异。

选择正确的酒杯

酒杯设计

如果您费尽心思选择一款能展现有趣的香气和风味的葡萄酒，那么就一定认真地选择合适的酒杯，因为它能体现出葡萄酒完美的风味。选择顶部略为收口的郁金香形酒杯，它的特点在于当您喝酒的时候，闻味，您能够感受到葡萄酒释放的香气；品尝，如收口的顶部与口腔形成了一个漏斗形，使葡萄酒流入口中，且风味留存。如果您还想观察葡萄酒的颜色，那么选择的酒杯应该是纯净的玻璃制品，或者是无切面的水晶制品，并且水晶的颜色和其他装饰不影响葡萄酒的颜色。郁金香杯可以充分地展现所有的葡萄酒，可以说是通用杯型，甚至可以用来品香槟和气泡酒。另外，酒杯应该选择杯壁相对薄的，这样喝酒的时候会感到更舒适。

可以细分为适合红葡萄酒、白葡萄酒和气泡酒的酒杯。在郁金香杯的基础上，可以尝试较大的酒杯配红葡萄酒，这样杯底有更大的空间让葡萄酒释放香气，并且渐渐地使香气更浓郁。香槟或气泡酒可以选择瘦高长笛形的酒杯，它可以让杯中的气泡如串珠般升腾，不会很快消散。



平底无脚酒杯和巴黎葡萄酒杯

○严格地说，在欧洲的一些酒吧、咖啡厅里使用的酒杯杯型并不正确，它们不能提升葡萄酒的味道，但是对于人们每日饮酒的需求已经能非常满足了。平底无脚酒杯是用于户外郊游的理想酒杯，它们很便于携带，收放自如，即使摔破了，再买新的也不贵。

恰当的酒杯可以使您在品酒的时候享受美酒风格各异的微妙感觉。特别是，酒杯会影响葡萄酒的风味。一般，并不是昂贵的酒杯就可以非常好地提升葡萄酒的风味，而价格比较昂贵的酒杯，可能形状既不匹配葡萄酒，而且过分的装饰反而对您要盛放的葡萄酒没有太多好处。



郁金香形杯

这种酒杯是盛放大多数葡萄酒理想的酒杯。它可以在晃动葡萄酒时酒液不外溢，并且杯内有相当的空间适合葡萄酒酒香的释放。

尽量避免使用的各种酒杯：

| 阔口型酒杯。葡萄酒倒入这样的酒杯中香气会很快消失。|

| 小酒杯。这样的酒杯没有足够的空间让杯中的葡萄酒舒展释放香气。|

| 彩色、绘画或雕花的酒杯。因为酒杯的装饰会干扰人们欣赏杯中葡萄酒的颜色。|

特制酒杯

一些引领酒杯制造潮流的厂家，甚至为每一类的葡萄酒都设计了相应的杯型。如果用狭窄的长笛形酒杯和宽大的红酒杯品尝同一款莎当妮，您会感到明显的差异。制造商对此的解释是因为使用不同的杯型，当您将酒倒入口中的时候，葡萄酒接触舌头上的味蕾感受器的区域不同，接触频率高的区域能首先抓住或者说体验到您认为的最关键的香气。

其实，大部分人不必掌握每一款杯型的用法，一款基本的郁金香形酒杯就已经对大多数葡萄酒足够的适用了。当然，如果您特别喜欢一类或两类葡萄酒，那么就值得都买那些特殊的酒杯配合您的最爱。

选择专业级酒桶

| **莎当妮杯** 锥形杯口可以充分增强葡萄酒的风味，使成熟的白葡萄酒更完美地体现其浓郁味道和和谐的感觉。|

| **雷司令杯** 可以使酒液直接导向舌尖，增强了葡萄酒的甜味和果香。|

| **波尔多杯** 大肚杯型可以突出葡萄酒的风味，特别是加本力苏维翁以及其他波尔多葡萄酒的果香和质地。这种酒杯还对延长余香作用颇大。|

| **勃艮地杯** 它可以凸显上等的黑皮诺葡萄酒或勃艮地葡萄酒的果香、酸度、柔和的单宁。葡萄酒的香气需要更大的杯肚提供更多的空间舒展，而杯口小，可以令酒液先流过舌尖的周边区域，以突出其果味。|

| **香槟杯** 它可以上高品质的香槟充分展现果香、奶油味，以及其他更丰富的味道。在喝酒的同时还可以尽情享受香槟串珠样的气泡。|

酒杯的识别

您可以购买为个性化的葡萄酒搭配特殊设计的酒杯。从左至右分别是：莎当妮杯、雷司令杯、波尔多杯、勃艮地杯、香槟杯。



摆桌

准备一次正式的晚餐有时真是让人头疼，特别是计划让客人品尝到不同风格的葡萄酒，这就需要为每位客人准备所用的酒杯。按照一定的基本规则，使酒杯的摆设条理有序，拿取方便。同样，当您在某一正式的场合或餐厅品酒或就餐的时候，您面前的几只酒杯也要按一定方法摆放。

酒杯摆放

摆放酒杯时，应放置在餐刀的右前方。如果客人只需要品尝一款酒，那么准备一款酒杯和一杯水就足够了。如果您没有那么多杯子可以挑选，选择郁金香酒杯即可。

如果您安排了一些品酒环节，而且每一阶段要上不同的酒，那么就需要为每一款需要品尝的酒准备一款酒杯。当然，也可以不用一次摆放那么多酒杯，每个阶段品完酒后再更换酒杯，不过，对于家庭聚会提前把酒杯都摆在桌子上更简单。酒杯的摆放既可以随心所欲，又可以应用如下摆放方法：

酒瓶摆放的方法

| 三角型-3只酒杯 酒杯摆放成三角形。喝酒的顺序是摆放在右前方的酒杯是第一款酒，然后逆时针依次品尝第二款、第三款酒。 |

| 正方形-4只酒杯 酒杯摆放成正方形。最先喝的酒正常情况下应该是在正方形右下角的酒杯中，第二款酒在左上角的酒杯中，然后逆时针依次品尝。 |

| 直线型-5只酒杯 酒杯和餐具的使用顺序一样，应该是从外到内依次使用。比如，您品尝的第一款酒应该倒在靠您右手边最远的那只酒杯中。按从右向左的顺序，水杯应该放在左边的最后一只杯子，也就是最左边的位置。这种摆放酒杯的方式通常是斜线依次摆放，尽管很多人喜欢酒杯直线放置。 |

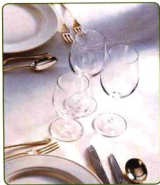


上酒次序

上酒的顺序应该与提前计划的品酒环节相符合。如果上酒中每一个环节都要品尝不同的酒，那么您应该撤掉上一瓶酒，或者建议大家把倒入杯中的酒喝完。有一点需要注意，不要在没有客人确认的情况下就撤掉酒杯，尤其是当酒杯中还有未喝完的酒。

酒瓶和醒酒器的位置

可以凭经验把酒瓶或醒酒器放在自己认为合适的地方。如果需要葡萄酒保持在低温，应考虑是否需要冰桶，摆在哪里合适。因为冰桶很占地方，所以最好把它摆在临近桌子的位置。建议使冷酒套，既让酒瓶保持低温状态，又节省了大量的空间。



收撤酒杯

当客人完成某一个环节的品酒并品尝完对应这个环节的餐点时，您可以撤掉相应的酒杯（最好是已经喝完酒的空杯子）。在就餐结束时，客人们还会等待一盘甜品或者香槟杯和水杯。

如果此时想给大家赐气泡酒或香槟干杯庆祝，那么首先要检查一下摆放在桌子上的酒杯有没有合适的，而且它们都是空的、清洁的，然后再为每位客人倒酒。一般情况下，客人用错酒杯是不太常见的。您也可以在餐后给每个人上一只长笛形的香槟杯，并确保杯子干净，而且数量足够。

如果是上波特酒，就可以把波特酒杯摆放在餐盘的右面，正好对着客人使用的餐刀的位置。咖啡则可以直接摆放在客人面前。

餐厅摆桌

除非有特殊的场合需要摆一系列的酒杯，许多餐厅都仅仅在餐桌上摆放一只水杯和一只酒杯。如果您需要更多的酒杯，或者要更换酒杯，侍酒师会拿来和点的葡萄酒相搭配的酒杯，然后撤掉已经用完的酒杯。

酒杯摆放顺序

为了让客人方便使用酒杯，可以事先摆放好酒杯的顺序。您可以按三角型（左上图）、正方形（右上图）或直线型（下图）摆放。

埃米塔吉、罗堤丘葡萄酒和设拉子葡萄酒配餐

希拉葡萄种植的产区有隆河谷和澳大利亚（希拉也被称作设拉子）。用希拉酿制的葡萄酒酒色深，香气和口味强劲。因此在配餐的时候，也需要搭配有相似口感的食物。

推荐搭配

红肉	★★★★★
白肉	★★★★
禽肉	★★★★
奶酪	★★★
素食	★★



埃米塔吉葡萄酒

以产自北隆河谷的希拉葡萄酒酿制的葡萄酒在世界都很出名。它美妙的酒香有香料及胡椒的香气，柔和的单宁让人陶醉。它的酒体饱满而细腻，尤其经过数年贮藏的葡萄酒风味强劲。它需要搭配肉类，以及多汁的菜肴。

烤牛肉或者是烧烤牛排都是理想的搭配，牛肉的美味浓郁、醇厚，再配以蒜、奶油或芥末调味汁，口味会更好。

埃米塔吉产区葡萄酒还与成熟奶酪相得益彰，特别是英国产的奶酪。

罗堤丘葡萄酒

这是另外一个味道丰富、风格多样的红葡萄酒品种。有时候为了酿造出一种轻微香甜的味道酒，会把优质白葡萄加入到希拉葡萄中。

和埃米塔吉产区葡萄酒一样，可用炖牛肉或各种烧烤搭配陈年已久的葡萄酒。存放10年或更久的葡萄酒会展现出复杂的味道和口感，就需要搭配口感丰富、质地厚重的食物。

而年轻的罗堤丘产区葡萄酒与炖小牛肉和猪肉搭配，更会凸显出葡萄酒自我的风味。



设拉子

设拉子，也就是在澳大利亚种植的希拉。它比法国希拉酿出的葡萄酒更精致优雅，并且有着相当丰富的果香。选择牛肉、鹿肉或者烤羊肉等口感丰富的食物搭配很合适。

陈年的设拉子（10~15岁）搭配圣诞节火鸡是相当理想的。它独特的美味可与火鸡的肉质完美搭配，与火鸡夹心面包搭配也十分理想。陈年的设拉子葡萄酒有丰富的果香，搭配酸果蔓沙可能充分呈现出果香。



香料烤羊排

羊肉鲜嫩，味道丰富，可以增强红葡萄酒美妙的口感和浓厚的质地。

4人份

50毫升植物油 / 2块小羊排（切好） / 150克新鲜白面包屑 / 40克巴西里 / 1个鸡蛋 / 盐和胡椒粉各适量 / 30克芥末酱 / 12个红葱头 / 12瓣大蒜（剥皮） / 30克红糖 / 50克陈奶油（切成方块） / 100毫升宝有波特酒 / 500毫升羊肉高汤 / 4小枝百里香 / 4小枝迷迭香

| 烤箱预热到200℃。|

| 将油倒入平底锅中加热，放入小羊排煎至金黄色；然后在烤箱中烤15~20分钟，取出。|

| 将面包屑、巴西里和鸡蛋放入搅拌机，搅拌均匀，加入调味料；将小羊排刷上芥末酱，用搅拌均匀的面包屑裹在小羊排外面。|

| 将葱头和大蒜放在一张锡箔纸上，撒上红糖和陈奶油，包紧入烤箱15分钟，取出。|

| 在平底锅中放入波特酒和羊肉高汤煮沸，然后小火慢煮直到汤汁减少至一半，调成酱汁。|

| 预先加热烤架，放上烤羊肉卷烤5分钟，翻面再烤大约5分钟；再放置5分钟，切成块。|

| 上菜时，每一份盘中放上四分之一羊排，葱头和大蒜摆放在羊排周围，盘中洒少许酱汁，最后用迷迭香和百里香作装饰。|

清洁酒杯和醒酒器

洁净的酒杯是享受品饮葡萄酒的最基本条件。有必要用一些精力和时间正确清洗酒杯，让酒杯看起来焕然一新。洗碗机可以让清洗酒杯这件事变得更容易些，但是如果您用的是精致的水晶酒杯，建议您最好手洗，而且要小心谨慎地清洗。

保护玻璃酒杯和水晶杯

葡萄酒倒入酒杯后通常会有少量液体蒸发，同时在酒杯上也会留下酒渍，但是如果马上洗干净，酒渍就有可能沾在酒杯上很难再洗去。

大部分酒杯都可以放入洗碗机洗，而且一些酒杯制造厂也推荐使用此方法。但是有些比较高的酒杯，不适合放入洗碗架，或者如果觉得水晶酒杯容易被打碎，您最好选择手洗方式。

醒酒器清洗会困难。因为不能把它们放入洗碗机，醒酒器狭窄的瓶颈也很难伸进去洗。但是它们比酒杯要更结实，壁更厚，所以清洗的时候，可以很容易通过各种方法把它洗干净。

清洗醒酒器

在使用之后，总是需要把醒酒器放入温水中尽快清洗。不要使用去污剂，因为醒酒器瓶颈狭窄，很难洗净其残留物。对于很难洗的地方，可以把潮湿的亚麻布卷成长条状塞进狭窄的瓶颈中，转动清洗。如果使用木质小勺卷住布能清洗到醒酒器内的角落。还可以使用牙刷去除顽固的污渍，要选择尼龙的而非金属丝的，因为金属丝容易刮伤醒酒器。

如果污渍很多且厚，去除的传统方法是在醒酒器中放入一些铅粒，然后晃动醒酒器。或者，也可以用非铅物质的替代品，还可以用牙齿清洁粉末解决问题。

擦干醒酒器，可以用一块干的亚麻布卷成长条状塞进狭窄的瓶颈中，直接擦到难擦的地方或者使用醒酒器烘干机。推荐使用以棉布包住的干燥剂，可以吸收水晶质地醒酒器中的湿气。把洗过的醒酒器放置一夜，直到所有的水分吸干。棉布包住的干燥剂吸收水分非常有效而且可以重复使用。



醒酒器建议

酒杯可以吸收味道，这样会扰乱所品尝葡萄酒的香气。所以储存酒杯最理想的方法是在开放式酒柜中垂直摆放，可以使酒杯中的空气流通。不要把酒杯放在厚纸箱或封闭的碗橱里，它们会吸收碗橱内的气味或者放在碗橱里其他食物散发出的气味。

驱散在酒杯中已经积聚的异味。可以把酒杯放在空气流通的地方一段时间，让新鲜的空气进入酒杯。如果这样不起作用，尝试用冷水清洗杯子，或者使用前先倒一些客人点的酒在酒杯中。

当杯子需要擦干的时候，确定您要用的布是干净的，因为使用过的或脏的布带着的异味都会转移到酒杯上。软布必须是清洗过的，但不要使用柔软剂清洗，柔软剂会在布上留下一层薄雾。

最好使用不起毛的亚麻布。因为棉质的布料纤维容易在擦拭的过程中脱落，沾在酒杯上。



手洗酒杯

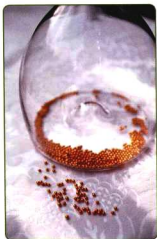
把酒杯浸泡在温水中，不需要加入去污剂，用不起毛的软布清洗酒杯，注意别碰到水龙头。

打开水龙头，用微温的水流彻底地冲洗酒杯，去除葡萄酒留下的所有印记。然后问一下酒杯杯体，检查酒杯是否洗干净。

为了让洗过的酒杯光洁如新，在擦干之前应握住酒脚，在沸水上方让水蒸气蒸一下外侧杯壁。

准备一块干净、不起毛的软布蘸干酒杯。一只手握紧杯体，用另一只手擦拭酒杯。擦酒杯的时候要注意仪型，别弄碎酒杯。

将准备好的软布卷在一根木质汤匙上，这样可以伸进酒杯底部擦拭。因为直接用手把软布塞到酒杯里，可能会弄破酒杯。



清洗球

它是铅粒的高科技现代替代品，被应用于去除葡萄酒的污渍。



用清洁机清洗酒杯

酒杯要与其他餐具分开清洗，这样可以避免食物残渣沾在酒杯上。

将酒杯杯口朝下。这样做可以避免清洗的水一直留在杯中。在清洗过程中，应减少移动。

把清洁机设置在快速清洗档。不需要使用去污剂，因其微弱的异味可能会影响到酒杯的外观和品酒的感觉。

清洗过程结束，打开清洁机门，尽快让潮湿的空气蒸发，因为时间一长，酒杯在潮湿的空气中容易失去光泽。

用不起毛的软布擦拭酒杯。一只手握紧杯体，用另一只手擦拭酒杯。不要等着水晾干，因为水印会留在杯子上。



巴罗洛葡萄酒和 巴巴莱斯科酒配餐

这两款高品质的意大利红葡萄酒是用内比奥罗酿制的。它们具有高酸度、重单宁的特点，口味丰富。品尝它们时，您会感受到美妙的花草香在口中荡漾，什么食物最适合搭配它们呢？

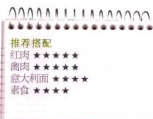
巴罗洛葡萄酒

巴罗洛葡萄酒是用内比奥罗酿制的葡萄酒中最经典的一款。它拥有醉人的厚重的高单宁和高酸度，所以适合搭配的美食也应该是丰美的，才能彰显巴罗洛葡萄酒美妙的口感。一杯巴罗洛的最佳搭档就是口味浓郁的牛肉，比如鲜美的烤牛柳或生牛柳沙拉，也可以用巴罗洛配渍香四溢的炖禽肉。品尝时，禽肉的浓厚的口感与巴罗洛的质地相得益彰，完美无缺。



巴罗洛也能体现出轻柔的一面，比如与粉蒸羊肉和焖羊肉都是相当理想的，可以品尝到小羊肉的细腻，另外一款传统美食摩洛哥风味美食搭配还可以感受到内比奥罗显著的玫瑰花香。

因其甜度使巴罗洛搭配水果并不恰当，它实际是因为巧克力香而让人感受到的甜，这种类似巧克力的香甜感觉搭配口味丰富的意大利面最合适。推荐意大利肉酱面，例如传统波隆尼肉酱意大利面与其搭配。



巴巴莱斯科酒

它比巴罗洛葡萄酒具有更轻柔、更干、更复杂的香气。巴巴莱斯科酒最适合搭配嫩煎的烤牛肉或牛排，或者有特殊的味道和质地的动物内脏，比如肝、肾等。

家禽肉如果能精心的煮熟透也适合搭配巴巴莱斯科酒，比如红酒汁炖鸡肉蘑菇或者脆皮鸭肉。

它同样适合搭配意大利面。要选择番茄汁意大利面，而非奶油意大利面。

素食很难搭配这类口味丰腴的葡萄酒，但是巴巴莱斯科酒是个例外，它非常合适与烤蔬菜和粉蒸羊肉搭配。

生牛肉沙拉

这道经典的意大利头盘是最佳美食，可以搭配口味强劲、优雅的意大利红葡萄酒。

4人份

30克芥末酱 / 300克菲力牛排 / 75克帕尔玛奶酪 / 175克芝麻菜（洗净） / 24颗黑橄榄 / 24颗晒干番茄 / 50毫升红酒醋 / 100毫升橄榄油 / 盐和胡椒粉各适量 / 帕尔玛奶酪丝适量（装饰用）

▮ 烤箱预热到180℃。▮

▮ 把芥末酱刷在菲力牛排上，然后加入适量的盐和胡椒粉调味，外面裹保鲜膜，放入冰箱冷冻室，直到几乎冻住，以便刀切。▮

▮ 从冰箱里取出牛肉卷，用一把锋利的切肉刀，将菲力牛排切成薄片，每份大约6~8片。把切好的肉片摆放在铺有烤盘纸的烤盘中，再次放入冰箱冷藏。▮

▮ 磨碎帕尔玛奶酪成奶酪末，放进4个直径大约为10厘米的模具中，烘烤5~7分钟，直到变成金黄色，取出，静放1分钟待冷却。从模具中取出，修成圆饼状。▮

▮ 将帕尔玛奶酪在餐盘中央，撒生菜、黑橄榄和番茄，围绕在周围；将适量香醋和橄榄油拌匀做调味汁，淋洒在沙拉上。把切好的牛排薄片摆放在调好汁的沙拉上，淋适量调味汁，最后再撒上一些帕尔玛奶酪丝在沙拉上即可。▮

保持葡萄酒新鲜

当酒瓶被打开的一瞬间，空气开始和葡萄酒发生反应。首先，空气带出了葡萄酒的味道和香气，但是如果葡萄酒在空气中放置太长时间，它将被氧化。氧化的葡萄酒会变得平淡、缺乏风味，最后完全损坏。所以，如何保存您的葡萄酒让它处于最好的状态呢？

保存已开瓶的葡萄酒

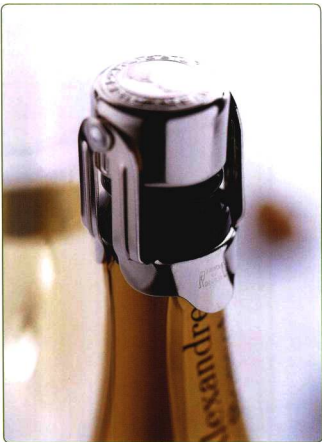
如果想保存已经打开的葡萄酒，那处理得越快越好。葡萄酒接触氧气的的时间越少，它能保持风味和香气的时间就越长。即使使用最好的葡萄酒保存工具，葡萄酒的最长放置期也不超过一周。一款精致优雅的陈年葡萄酒开瓶后，在任何情况下都不能放置超过几个小时。所以葡萄酒开瓶后要尽快喝完。

如果打开了瓶的葡萄酒放了一个通宵，大多数葡萄酒会失去它们的芳香，有的会已经损坏。如果把酒塞重新塞上，然后放在室温下，它最多也就保持24小时左右。

要做的是两件事，即阻止更多的空气进入葡萄酒以及驱除已经进入酒瓶的空气。

去除酒瓶中的氧气

一个非常经济有效的办法就是使用那些方便的小工具去除酒瓶中的氧气。这里有两个方法需要知道，一是把酒瓶中的氧气去除或者在瓶中充入惰性气体，以防止葡萄酒接触到氧气。



香槟封口器

很难将已经开了瓶的香槟再塞回去，因为它一旦被开启就会膨胀。为了保持香槟口味新鲜以及富含气泡，需要使用专用香槟封口器，它的两侧有夹子可以夹在香槟瓶口，可以抗住瓶内二氧化碳气体所产生的压力。

保存葡萄酒的工具

葡萄酒保鲜气

葡萄酒保鲜气装在一个装有惰性气体的密封铁罐内。喝完酒后，您把铁罐中的气体充入酒瓶，然后用酒塞塞回酒瓶。这是非常有效的保存葡萄酒的办法。

真空器

真空塞是最简单的工具之一。它有一个手压式操作泵可以吸出酒瓶内的空气。吸出空气后马上盖上可反复使用的橡胶塞封住瓶口（左图）。

瓶塞

这是一系列有用的酒塞样式，作用是防止空气进一步进入酒瓶（右上图）。



防止进一步接触空气

| 将软木塞重新塞上的葡萄酒（不论红的还是白的）如果放在冰箱中，也只能保存2~3天的时间。竖立放置酒瓶，您需要在饮用前温酒。|

| 如果软木塞已损坏，就需要使用葡萄酒密封塞。这些密封塞插入酒瓶膨胀后紧紧地封闭瓶口。|

| 如果葡萄酒中还有残留的葡萄酒，最好冲洗净原来装酒的酒瓶，把剩余的葡萄酒倒回酒瓶，并使用如上所述的一种方法密封瓶口。|

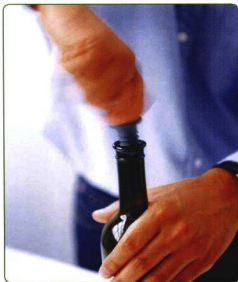
| 如果只剩下了至少半瓶的葡萄酒，最好把剩下的酒倒入一个干净的是原装酒瓶一半大小的酒瓶中，重新把软木塞塞上或者使用密封塞。为什么选择小一半的酒瓶？因为它可以让空气与葡萄酒接触的面积与用大瓶的面积小很多，这是一个保存剩余葡萄酒非常好的方法。|



保留气泡

- 气泡酒比任何葡萄酒保存的时间要久，因为葡萄酒中的二氧化碳使它不容易被氧化。对于气泡酒，保留住气泡是十分重要的。如果打开一瓶气泡酒，放置一段时间，它将会比静态酒氧化的速度慢，但是会很快变得口味平淡而乏味。
- 不必创造酒中的真空环境，因为真空也会让气泡酒变得平淡乏味。再次使用已经开过瓶的原始酒塞很困难，因为在开瓶的一刹那酒塞就会膨胀。最好的方式使用带夹子的香槟塞夹住瓶口，可以防止气泡产生的压力将塞子推出。
- 也可以把原有的软木塞用锋利的小刀切去一部分，直到能把它再塞进瓶口。然后使用金属丝罩扣在软木塞上，固定住它。
- 许多人声称在气泡酒的瓶颈处放置一把茶匙可以有效地保留气泡，最近的研究表明这个观点并不成立，已经被推翻。

使用真空塞



首先用水沾湿密封塞与瓶口接触紧密，使得密封效果好。将橡皮密封塞推进瓶口，应该很容易滑进瓶口。



放置一个泵压在密封塞上，按下推压泵上的把手，抽出空气。当感觉到推压阻力时，去除泵。此时橡皮密封塞会紧紧地贴在瓶口上。

品酒礼仪

一般的礼仪常识同样适用于所有的品酒场合，结合习俗、传统及不断变化的时尚观念，并根据所处的环境和情况应用恰当的品酒礼仪，才能帮助您避免尴尬。

正式场合

如果您以主人的身份正在婚礼喜宴、商务晚宴或者其他正式的场合，无需提供大量的葡萄酒。如果也不用提供点餐服务，那您也没必要提供酒单让大家现场选择。您只要提供事先计划好的餐和酒，美食与美酒搭配和谐。如果菜单适合选择葡萄酒，那么您可以提供一款红葡萄酒和一款白葡萄酒即可。

主人的责任就是确保客人能够畅饮、他们的酒杯总是满的，要有求必应。如果您是客人除非将葡萄酒瓶摆在桌子上让客人自我享用，否则应等有人为您斟酒。

侍酒者会在您的右手边倒酒。如果不想再要葡萄酒了，可以在倒酒前告诉您不想再喝了。千万不要把酒杯倒扣在桌子上，那些没用过的酒杯，服务生将会在从您的右手边撤掉。而餐盘正相反，用过的餐盘从左手撤盘。

餐桌菜单

如果是提供给客人餐桌菜单，那么最好能为对葡萄酒感兴趣的客人增加葡萄酒的详细介绍。信息包括年份、葡萄品种或分级、产地名称、酿酒者等，并且按餐酒顺序依次列出每一款酒的名称。

用错酒杯

要了解餐桌上酒杯等玻璃器皿通常的摆放次序，这样可以避免出错。如果您用错了杯子，其实也没有关系，或者您身边的一个客人同样错误地使用了您的酒杯，不要太在意这些错误，只是要求服务生再拿一只新的酒杯就行了。





传递波特酒

○这是一个传统的英国习俗，已经随着时间的流逝渐渐被淡忘。主人酿制波特酒后，经常会请客人到家中做客。大家围坐在餐桌旁，主人先给他右手边的客人侍酒，再给自己侍酒，然后把酒瓶递给左手的客人。这样，波特酒向左传递，逆时针在餐桌上传递。

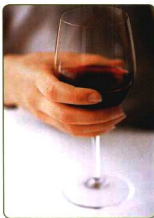
○当酒再次回到您的手中的时候，随意为自己侍酒，继续传递。如果您不想喝了，直接传递给下一个人。不论您怎么做，都不要把酒放在自己面前不继续传递。如果您这样做了，就会听到来自桌子对面的客人喊“传递波特酒”；另外一种可能是听到他喊“您知道诺威奇主教吗？”当您回答不知道，客人就会反驳您“他也不传递波特酒。”

拿酒杯的姿势



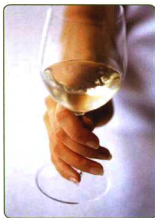
品酒时

在一个有组织的品酒会上品酒，可以采用握住酒杯的杯脚或底托的方法，观察酒色后晃动酒杯。这样是为了防止指纹印在杯肚上。



饮红葡萄酒

大部分人在喝红葡萄酒或者白兰地的时候会用手握住杯肚。因为手的温度会使酒杯中的酒不断升温，酒的香气容易散失，特别是对于微微冷却的红葡萄酒。



饮白葡萄酒

在喝白葡萄酒和气泡酒的时候也应该握住杯脚，避免酒的温度增加。如果您的酒杯过满，就会觉得握住杯肚处会更安全。随便您，只要舒舌就好。

给致敬酒辞者建议

- ◎品酒会的主人应该首先致祝酒词。例如，新娘的父亲在婚礼上首先致词，同时他也是维持宴会秩序的指挥者。
- ◎如果您正在做致词演讲，首先要得到在场每个人的注意。用一把汤匙轻轻敲击杯壁或者告诉服务生领班让大家保持安静；也可以站起来，以谦和礼貌的方式让大家安静一下。不需要大喊，如果必要可以重复表达自己的意思。
- ◎学习成功致敬酒辞的标准：体态优美，态度真诚，语言简洁的意味深长。
- ◎把酒杯敲得叮当响最初被认为是驱走恶灵，而今天它仍然是流行的习俗。有些人喜欢抬高酒杯向敬酒的人，这也是可接受的，但是最好看到别人这样做了，您再做。
- ◎如果您是第一个被敬酒的人，不要急于参加，礼貌地说一声谢谢即可。
- ◎如果不太清楚习俗，请向别人请教、学习。

馈赠葡萄酒礼物

葡萄酒是作为馈赠礼物的佳品，特别是香槟。如果您携带葡萄酒参加晚宴送给主人，也许主人的晚宴菜单不太适合搭配您送的葡萄酒，可能会把您的礼物放起来，以备以后品尝。



里奥哈葡萄酒和 添普兰尼洛葡萄酒配餐

里奥哈地区的食物风味各异，从口味精致细腻、香气浓郁的美食到丰盛的乡土大餐应有尽有，所以产自这些地区的葡萄酒同样风格各异，适合搭配各种各样的美食。



里奥哈红葡萄酒

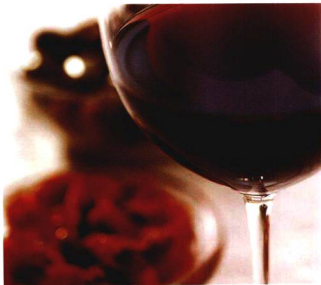
里奥哈葡萄酒最著名的是混合了西班牙的添普兰尼洛和歌海娜两种葡萄品种，它适合各种风味的食物。年轻的里奥哈红葡萄酒有甜美的浆果味道，还能感受到橡木的味道、辛香味和草鸮的味道。里奥哈红葡萄酒适合搭配该地区的传统美食，如烤羊肉或猪肉非常理想，另外搭配一种意大利汤也非常不错。

而里奥哈的陈酿酒，大约存放五六年的，适合搭配口味强劲的以香草、大蒜调味的烤羊肉。陈酿酒圆润丰满，有烤面包、泥土的香气，让人分外愉悦，这种特点使它搭配加入香料的炖煮美食非常合适。例如，把香菜子磨成粉与肉桂粉混合，少许地藏在浓香多汁的鸭肉、鸡肉上，让人垂涎欲滴，并且可以充分享受里奥哈葡萄酒的香气和味道。



单一添普兰尼洛酿制的葡萄酒果香丰富，因为它与里奥哈红葡萄酒相比，少些橡木味。它适合搭配口味轻淡的红肉，例如，用动物肾脏与洋葱、大蒜和少许的芥末一起烹调，淋上一些红酒，和年轻的添普兰尼洛葡萄酒相得益彰。另外，烤羊肉或者猪排配果味调味汁也可以提升添普兰尼洛的果香；烤蘑菇煨奶油再加入剁碎的大蒜末也是这种酒的绝佳搭配。

海鱼派配番茄酱也非常合适与其搭配。添普兰尼洛葡萄酒和香煎鸭肉加烤洋葱果酱也可以完美结合。



脆皮鸭肉配蜜饯

这道菜用来搭配富于果香的里奥哈红葡萄酒。

2人份

1只净鸭 / 500克肥鸭肉 / 1个青蛇果切成瓣（油炸） / 30克奶油 / 400毫升鸭高汤 / 30克细白砂糖 / 200毫升橙汁 / 50毫升橄榄油 / 2片月桂叶（炸脆） / 8颗糖渍樱桃（蜜煎）

烤箱预热到200℃。

切去鸭腿和鸭胸，去掉内脏后均整理、洗净；将鸭身肉片成片，约核桃大小，烘烤20~30分钟。

在一个宽大的平底锅中放油加热，慢慢煎透鸭腿肉，至外焦里嫩，估计需要30~60分钟，关火。

将鸭肉片从烤箱中取出，放在另一个宽大的平底锅中；放入以黄油烧热嫩煎的青蛇果瓣，再加入鸭汤，小火慢煮30分钟，沥干汤汁，待用。

加热平底锅中加入橙汁，化开白砂糖，待汤汁减半时，与刚刚沥出的汤汁混合。

加热剩下的一半黄油和一半橄榄油，油炸鸭胸直到金色，再将其放入烤箱，大约10分钟后取出，静置5分钟。

上盘，将鸭胸切片，在盘中摆放整齐，放上鸭腿，以月桂叶、煎苹果和樱桃作装饰，淋少许汤汁即可。

策划特殊场合

不论组织大型的正式活动，或是简单的家庭野餐会，只要提前做好计划就肯定能让参与者尽兴。当然，我们需要考虑：如何为客人选择最恰当的葡萄酒；酒的价格是多是少；如何做到最省心地侍酒；以及如何避免醉酒。

场合的选择

一场大型的庆祝活动例如婚宴、生日宴等，一定要选用性价比高的葡萄酒。

| 如果是坐式品酒会，那么需考虑餐酒搭配。|

| 如果是站式品酒会，可以选择鱼子面包，也可选择自助餐，并用一两款葡萄酒作为配酒，这样准备程序简单且实用。|

傍晚的户外舞台剧、歌剧，流行之选是品质尚佳的香槟。

在冬天，几乎任何场合都需要选择口味厚重的红葡萄酒搭配正餐。如果只配一些小面包，可以考虑香槟或者红酒热饮。

季节的考虑

选择葡萄酒需考虑季节和户外温度两种因素。对于夏季派对或野餐会，要保持葡萄酒口味清淡、温度凉爽。莎当妮和桑舌白就是流行之选。喝之前把它们冰镇到最佳温度，再准备几瓶带汽矿泉水或者苏打水，可以方便大家自制气泡酒。还可以准备红葡萄酒，其中一款可以是没经过橡木桶熟成的。建议尝试一下口味清淡的梅洛、黑皮诺或桃红葡萄酒。谨记饮用前冷却。

如果选择的葡萄酒是用于更正式的户外餐会，如专门的赛马酒会或

酒杯

酒杯的外形对于聚会来讲是第二位的因素。气泡酒，您需要选择长笛形酒杯；而一般葡萄酒，基本型酒杯适合任何一款。酒杯可以从大多数葡萄酒商店中租用。在酒会前提前检查酒杯是否干净，客人到达前还需再检查一遍。

给酒会策划者的建议

- 准备一张放酒的桌子，避开上餐供应食物的地方，但要尽量靠近客人。放在厨房就很理想，因为很方便清洁桌面。
- 如果冰箱太小，不能满足葡萄酒冰镇的需要，可以买一些冰放在大容器中，再放入冷水，就变成了一个临时的冰桶。
- 每个人都期望到现场时先喝一杯。所以第一位客人到来之前，可事先打开一些酒瓶，并把软木塞塞回一半（防止酒意外洒漏），这样软木塞很容易拔出供客人饮用。
- 记住要准备大量饮用水。如果客人中有不喝酒精型饮料的，您可以为他端上他们喜爱的软饮料，尽情享用。



低度葡萄酒

无酒精葡萄酒在酿酒的过程中去除了酒精；而低度葡萄酒只是被部分熟成。为客人提供无酒精葡萄酒或者低度葡萄酒是一个非常好的想法——这类酒中红葡萄酒配开胃菜经济划算。当然白葡萄酒仍是最佳之选。

避免宿醉

我们所指的宿醉通常会有这些症状，比如头痛、恶心、头晕、呕吐等，主要因为脱水引起。所以应该遵守有节制的饮酒，同时在就餐时多喝水。以下是减少宿醉的方法：

饮酒当晚

- | 在饮酒前和饮酒中适当吃些食物，避免吃油腻食物加重胃的负担。|
- | 多喝水——理想的情况是，每喝一杯葡萄酒就喝一杯水。|
- | 选择或自己调制汽酒或冷饮料。|

次日清晨

- | 多喝水可以预防身体脱水，避免饮用含咖啡因的饮料，因为它们会加速身体脱水。|
- | 吃早餐会提高血糖含量，早餐吃鸡蛋非常理想，因为鸡蛋中含有半胱氨酸，可以为身体有效解毒。|



预算是多少？

1瓶标准瓶装葡萄酒为750毫升，大约可以倒6杯葡萄酒。以这个数字为基础，计算出您需要购买多少瓶葡萄酒？

| 仅做品尝使用
按每人1/2瓶计算 |

| 搭配正餐
开胃餐每人1杯
午餐每人2杯
餐后甜品每人1杯 |

饮酒限度

英国对饮用酒精型饮品的指导方针是依据1厘升（等于百分之一升）为1个单位的标准。1个单位酒精所起的作用大约相当于用1只短饮酒杯或1只小酒杯喝酒的效果。英国健康推荐机构规定男人每天不超过3-4个单位，女人每天2-3个单位。

酒从预算策划

- | 花费
先计算活动需要多少瓶酒，再根据预算，就可以计算出每瓶葡萄酒的价格范围。|
- | 折扣
当您买酒超过12瓶就可以询问是否打折。如果您得知所购买的酒已经是打折的价格，可以询问一下原因。有可能新酒即将推广上市，这样您也可以等一段时间再考虑购买。|
- | 找到物美价廉的葡萄酒
葡萄酒商店像其他商店一样也会打折销售，所以您值得花时间等待打折期。比如气泡酒和香槟通常会在圣诞节前后打折。|

莎当妮、夏布丽和勃艮地白葡萄酒配餐

莎当妮非常容易与食物搭配，并且十分适合和肉类、鱼类搭配。优质的夏布丽和其他的勃艮地白葡萄酒适合与各种海鲜和白肉搭配。

推荐搭配

白色和海鲜 ★★★★★

白肉 ★★★★★

开胃小菜 ★★★★★

面条 ★★★

素食 ★★★



莎当妮

口味丰富、经橡木酿制的莎当妮与地中海美食搭配绝佳。腌肉或烤猪肉、金枪鱼或鸡肉，加入少许胡椒粉和辣椒，与莎当妮搭配都很不错。

另外，质量好的莎当妮配美味的面包、意大利腊肠、绿橄榄以及粉蒸肉丸等，将是一顿轻松而简单的午餐。煎炸安康鱼也是很好的搭配之选。



夏布丽

传统的夏布丽葡萄酒有极好的似钢铁般的矿石味道，这就决定它的理想搭配是烤鸡、烤鱼和烤素菜，还可搭配牡蛎、海鲜意大利饭、烤小虾、煎炸三文鱼，烤虾以及水煮龙虾等。而成熟的具有橡木味的夏布丽最好的搭配是肉厚的鱼类，如鲑鱼或金枪鱼。



勃艮地白葡萄酒

勃艮地白葡萄酒这个术语涵盖了马贡产区（Mâcon）和博恩丘产区（Côte de Beaune）的葡萄酒。丰满酒体、坚果香使得它在一些特殊场合适合搭配烤鸡、蒜香虾仁、烤三文鱼或烤虾。

松露油（truffle oil）洒在捣碎的马铃薯上，配极佳的猪肉香肠将是一道美味的小吃。口味丰富的蘑菇意大利奶油饭也能很好地搭配勃艮地白葡萄酒。

2人份

1片月桂叶 / 1根带叶子的百里香嫩枝 / 1只龙虾 / 50毫升橄榄油 / 1茶匙番茄酱 / 100毫升白葡萄酒 / 50毫升白兰地 / 1升鱼高汤 / 200毫升鲜奶油 / 1个红葱头（切碎） / 1瓣大蒜（切碎） / 4颗小番茄（剥皮，去子，切成四等份） / 2根罗勒嫩枝（作装饰） / 盐和胡椒粉各适量

1 取一个大的平底锅，加水煮沸。放入月桂叶和百里香，再放入龙虾，煮沸约8~10分钟，然后将锅从火上移开，放置冷却。将龙虾的腹部和钳子去壳，切掉头部。

1 加入2茶匙橄榄油，炒龙虾壳，再加入小番茄、白葡萄酒和白兰地慢火煮直到汤汁减半时，再加入鱼高汤，继续煮至汤汁是原有的1/4左右，过滤成调味汁。在调味汁中加入鲜奶油，继续温火加热2~3分钟，关火，作为调味汁待用。

1 制作番茄沙司：加入橄榄油、青葱末、蒜末和切好的番茄块。盖锅盖，煮约15分钟即可。

1 上餐时，把番茄沙司均分到两个盘子中，将龙虾尾切成片，和虾钳摆上沙司上，淋上鲜奶油调味汁。最后放上罗勒嫩枝在盘中做装饰。

焗龙虾配番茄沙司

这是口感优雅的海鲜美食，口感恰好搭配苏当妮或者勃艮地白葡萄酒的优雅风味。

红葡萄酒饮料

红葡萄酒可以制作混合饮料，包括经典的西班牙鸡尾酒、桑格利亚（Sangria）；德国热宾活酒以及热葡萄酒。葡萄酒饮料种类繁多。红葡萄酒可以与多种材料混合，也可以加冰，做冷饮饮用。在室温下，也可以温着喝或者加热喝。



多变的红葡萄酒

如果天气热，有的人并不想喝红酒，但是如果给葡萄酒稍微降温，喝起来就会感觉很美味。您可以制作红葡萄酒汽酒（见右图），或者选择冰镇汽酒。如果使用质量好、口味清淡的红葡萄酒制作冰镇饮料，建议您考虑带汽红葡萄酒。如果选择丰满酒体的红葡萄酒会让果香更饱满，而如果红葡萄酒选择辛辣的调味料也会改进大多数葡萄酒的味道。

橙皮螺旋

用于混合饮料的装饰。制作时，使用柑橘专用刀削出一条整齐的橙皮条，小心地旋转橙子，直到削到橙子底部。削好的橙皮条至少5厘米长为宜。



丁香柠檬片

取一个柠檬，去其两则末端部分。将柠檬切成薄片，每片约0.5厘米厚。

把每一片平放在砧板上，然后将丁香围绕着柠檬片的外缘，结实地插入柠檬皮中，每支丁香插入距离大约1.9厘米。



红葡萄酒汽酒

您可以使用任何一款清淡的红葡萄酒制作汽酒。这是夏季饮品的最佳推荐。用一个海波杯，放入两三个冰块，倒入一杯红葡萄酒，再用苏打水或带汽矿泉水注满即可。

香料热饮酒

6人份

125毫升细白砂糖

1根肉桂棒

6片丁香柠檬片

125毫升水

1瓶(750毫升)红葡萄酒

| 锅中放入水，加白糖、肉桂棒、柠檬片，然后加热。在加热到沸腾之前关火，静置30分钟，过滤。|

| 重新将过滤的汁水倒入平底锅，再倒入葡萄酒，搅拌直到完全混合。再次慢慢加热，待液体沸腾之前，轻柔地摇晃平底锅，关火。制作完毕，上桌即可。|

饮酒建议

- 当加热葡萄酒的时候，不要让它煮沸，这样会破坏葡萄酒的味道。
- 当用宾治盆上桌的时候，应使用长勺子盛酒，避免酒杯中的饮料留有沉淀物。
- 如果上的是热饮料，一定确保勺子、杯子或酒杯是耐热材料的，安全的，而且杯子或酒杯是有把手的。谨记不要把酒杯装得过满。

桑格利亚

6人份

1托盘冰块

125毫升橙汁

100克细白砂糖

500毫升带汽柠檬水

60毫升白兰地

1瓶(750毫升)红葡萄酒

2个橙子或柠檬，切片

| 在宾治盆或带柄的大水罐中放入冰块，然后倒入橙汁，加入白砂糖，充分地搅匀直到糖被溶解。|

| 加入柠檬水、白兰地和红葡萄酒，用宾治勺或者木制的勺子搅拌，混合均匀。最后放入橙子或柠檬片上桌即可。|



桑舍白、普伊芙美和白苏维翁葡萄酒配餐

所有的白苏维翁葡萄酒都被誉为精美绝伦的葡萄酒，与海鲜美食搭配完美无缺，这都是因为它们富有草木的清香味道，余味的停留长度绝佳。这些酒与清淡细致的菜肴和口味较轻的奶酪搭配很好。

推荐搭配

鱼和贝类	★★★★★
开胃小菜	★★★★★
奶酪	★★★★
鸡蛋	★★★
素食	★★★



桑舍白葡萄酒

年轻的桑舍白酸度有些高，但是这种酸度搭配开胃小菜和餐前小吃，比如烤鱿鱼、墨鱼和西班牙玉米卷非常匹配。所有的鱼和贝类都是桑舍白的好搭档。在一些特殊场合，三文鱼是非常好的选择——用它款待客人，再加入一点点柠檬汁或在上面撒上一层第戎芥末酱即可。

拥有淡淡醋栗香特点的桑舍白也与味道浓厚的、质干的山羊奶酪和诺搭配。



普伊芙美

这种味道活泼清脆、口感浓郁的白葡萄酒具有独特的烟熏味，这使它搭配贝类美食非常成功。龙虾配奶油柠檬酱汁或者蟹肉加奶油调味汁都是最好的选择。

开胃小菜配桑舍白口感很好。也可以让客人品尝冰凉的普伊芙美，配烟熏三文鱼或者鸡肝肉派三明治。



白苏维翁

新世界的白苏维翁葡萄酒是非常好的配餐葡萄酒，因为它们味道激昂，香草的香气和热带雨林的味道在口中萦绕，余味很长。

您可以任选鱼餐或素食与白苏维翁搭配，但是理想之选是芦笋加荷兰辣酱——您会感觉葡萄酒清新清脆的感觉沁透调味汁的浓浓奶香。

三文鱼派配土豆

三文鱼精巧的刺身，酥脆的薄面皮，会激发口味的味觉享受。如果与一款有些刺激性的干白葡萄酒搭配，会构成更美妙的享受。

4人份

6片薄片酥皮 / 100克化黄油 / 4条三文鱼肉片（剥皮去骨） / 盐和胡椒粉各适量 / 4个小土豆（削成圆球状） / 50克黄油 / 50毫升橄榄油 / 125毫升蔬菜高汤 / 细叶芹和香葱（做装饰） / 4个樱桃番茄（完全熟透） / 4颗小番茄（剥皮，切碎，作装饰）

将烤箱预先加热到220℃。

在一片薄片酥皮上刷上一些化黄油，放另一片盖在上面，继续刷黄油，再放第三片重复刚才动作，并切成两半。剩下的三片如法炼制，这样就做成了4份奶油酥皮塔。

将酥皮塔放入烤盘中，把调味三文鱼肉片放在每一块酥皮塔的中央，折叠酥皮塔边将三文鱼包住，形成三文鱼包；密封酥皮塔边，并刷上化黄油，烘烤大约15分钟，直到皮酥，呈金棕色，取出；再将烤箱的温度调到180℃。

土豆的制作方法是先放入黄油和橄榄油，油热后煎土豆，直到金黄色，加入汤，移至烤箱加热约15分钟，直到土豆熟软。

上菜时，摆放三文鱼包和土豆在盘中。在每个土豆上摆上1个樱桃番茄，用细叶芹和香葱作装饰，最后在盘子边缘放一些切碎的番茄即可。

白葡萄酒饮料

品葡萄酒饮料是聚会的绝佳之选，特别适合庆祝的场合，而且提供了葡萄酒清淡口味的另类选择，如果考虑到预算因素会更划算。以下是经典白葡萄酒饮料，并给出一些建议供参考。

混合饮料

白葡萄酒可以制作各种各样的饮料。三款经典饮料是酷乐酒（Coolers）、汽酒（Spritzers）和基尔酒（Kir）。制作酷乐酒，在海波杯中加冰，然后倒入一杯干白葡萄酒，再倒入柠檬水注满；制作汽酒，用带汽矿泉水或苏打水代替柠檬水注满即可；而制作基尔酒，把少许黑醋栗香甜酒（crème de cassis）加入到白葡萄酒中。白葡萄酒是制作水果酒的极佳原料。

还有一种饮料叫做热白葡萄酒饮料（hot mulled white wine drink），例如白格拉格甜酒（white glögg），它是瑞典人过圣诞节必不可少的饮品。尝试按德国热葡萄酒（Glühwein）的制作方法制作白格拉格甜酒，只需要把红葡萄酒换成白葡萄酒即可。

然而，大多数白葡萄酒饮料都是需要冰镇以后再喝的，不必使用最好的葡萄酒制作冷饮，因为品尝时酒原本丰富的口味已经不会感受得那么清晰。当然，也不要太差的葡萄酒，特别是不要用从非正常途径购买的葡萄酒。像莎当妮和赛美蓉这样的葡萄酒是理想的选择。

保持冰凉状态

制作清爽的葡萄酒饮料的原料最好都彻底冷冻，饮用前，再从冰箱里取出来。盛装饮料的高脚杯应该放入两三块冰块，因为这样会稀释饮料，所以也不要加冰太多。而制作有气泡酒的饮料则不要加冰，因为这会让葡萄酒无法发生碳酸化作用。

如果制作大量的混合饮料，如宾治，可以使用一整块冰而非冰块。饮料和冰块的接触面积越小，就会减少冰块融化的时间，让饮料保持冰凉的时间越长。

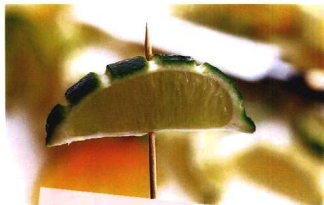
制作冰块或塑型冰块，可以在冰块内装进塑料填充物，或者用环状的模具加入水，冷冻成各种形状冰块。

不要使用碎冰，因为碎冰会很快冲淡饮料的味道。



柠檬角装饰

使用柠檬或青柠角作为汽酒或清凉饮品的装饰。拿住水果的一端，使用专门的削皮刀旋转水果削皮，使外皮下的白膜部分露出。然后将水果切成6块楔形块，也就是6瓣即可。



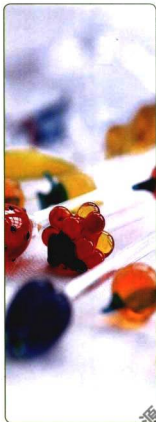
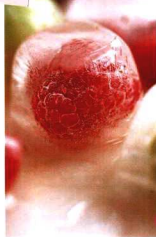
名词解释

◎鸡尾酒 (Cocktail) 最早对“鸡尾酒”的定义是1806年《平衡》(The Balance) 杂志登载的：“鸡尾酒是一种刺激液体，由任意一款烈酒组成，并加入糖、水和苦艾酒”。其实许多国家都有制作混合饮料的传统，也使得这个词很难追踪寻源。

香草或水果冰块

将冰块分隔盒中放入1/3的水，冷冻2~3小时，使其结冰。

在每一个隔间里，放入一片香草叶、浆果或一些小片水果，加入另外1/3的冰水，继续冷冻，待后加入的水也被冻成冰即可。也可以加入清凉饮料和汽酒代替水，制成更为特殊的饮料冰块，口感更佳。



搅拌棒

使用搅拌棒或调酒杯，可以均匀地搅拌。在许多英式的调酒杯中选择一种，放入饮料杯内轻轻搅拌，用起来既灵活又有力度，而且还不容易打破杯子。清洗方便，可以反复使用。不过，调酒杯的气泡饮料最好不要使用，因为搅拌会让饮料失去碳酸化作用，气体会很快消失。

白葡萄酒宾治

20人份

- | 准备一块冰，恰好能放进宾治杯内。|
- | 3瓶750毫升的干白葡萄酒（如果您喜欢，也可以用果汁取代葡萄酒）。|
- | 375毫升利口酒，品种任选。|
- | 450克应季水果，切块。|
- | 适量琉璃苣或薄荷的嫩叶。|
- | 将一块冰放在大宾治杯底部，倒入葡萄酒和利口酒，用木制汤匙或宾治勺轻柔地搅拌。|
- | 在上桌前，加入水果搅拌，直到水果均匀地漂浮在饮料表面，再撒上琉璃苣或薄荷的嫩叶作为装饰。|



气泡酒和香槟饮料

最著名的气泡酒是香槟，来自和它的名字齐名的法国香槟区。而世界上其他国家酿制的气泡酒，根据欧洲法律都不允许使用香槟这个名字。但您可以为聚会和庆祝集会使用其中的任何一款制作美味的混合饮料，都会完美无缺。

气泡鸡尾酒

香槟或气泡酒这两个术语用在食谱中是可以相互替代的，只是需要依据口味和预算决定。西班牙卡瓦酒（Spanish Cava）、意大利普罗塞克气泡酒（Italian Prosecco）和德国塞克多气泡酒（German Sekt）都是非常好喝的气泡酒，可以和其他成分完美混合，创造出回味无穷的鸡尾酒。您也可以使用气泡红葡萄酒作为材料，混合技巧同气泡白葡萄酒。

香槟鸡尾酒

在法国，大约5瓶香槟中就会有1瓶用来制作鸡尾酒。尽管使用昂贵的香槟制作鸡尾酒有些不值得，但是使用质量好又在自己经济承受范围之内的香槟制作鸡尾酒，更能享受品尝的乐趣。在香槟酿制早期，常被加入糖和苦艾酒作为调味料。现今，这种调味料仍然广泛流行，并被用于制作经典香槟鸡尾酒。

气泡酒和香槟鸡尾酒不需要摇动或搅拌，因为气泡的运动已经混合了鸡尾酒中的成分，搅拌会使葡萄酒失去气泡。



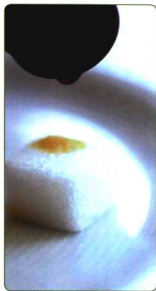
侍酒建议

- 标准香槟瓶可以制作6~8杯鸡尾酒。为每位客人准备饮用3杯鸡尾酒，那么每5人需要2瓶香槟。
- 在侍酒时，质量优良的气泡酒和香槟的温度最好保持在7℃，这个温度能使鸡尾酒的口感最好。需注意的是，应确保鸡尾酒中其他成分也都被彻底冷却，才能保证气泡酒和香槟的温度。
- 调酒时，按顺序加入制作鸡尾酒的各种原料，其次序与混合速度的相反，这样喝起来会感觉到各种成分原有的味道和结构。建议顺序是首先加入冰和糖，果汁和利口酒第二位加入，烈酒第三位加入，香槟最后加入。
- 用浅碟香槟杯饮用鸡尾酒很有趣，浅碟的大面积会使香槟的气泡很快地消散。所以尽可能地使用长笛形或郁金香形酒杯。
- 如果需要螺旋柠檬削皮，可以再切成短条，以便在酒杯的边缘很美观，或者在饮料的上面漂浮。大片柠檬皮可能会吸引气泡，会使饮料的口感平淡无味。

杯口糖霜

将糖浆或利口酒倒入盘中薄薄的一层，再在另外一个盘中倒入大量的细白砂糖，缓缓地来回晃动盘子，直到糖均匀散开，平平地铺在盘上。

保证酒杯清洁且干燥，轻轻地把酒杯的边缘浸到第一个盘中，湿和地摇晃，然后再将酒杯的边缘在第二个盘中蘸匀糖即可。

**苦精糖**

在精制糖块上点两滴安格斯特拉苦酒（Angostura bitters），这样会增加饮料的味觉及口感。

香槟鸡尾酒

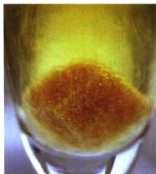
1块方糖，滴入安格斯特拉苦酒，味道有苦有甜。

150毫升香槟

1条柠檬皮螺旋

| 将糖块放入长笛形香槟杯的底部。|

| 轻轻地倾斜酒杯，倒入香槟。当看到酒液气泡安静下来，放入柠檬皮螺旋。|



黑天鹅绒鸡尾酒

健力士黑啤

香槟

| 小心地将健力士黑啤倒入长笛形酒杯，大约倒至酒杯一半的位置停止。将杯中健力士黑啤放置约1-2分钟。|

| 缓慢地添加香槟，大约倒至酒杯口还有0.5厘米时即可。用一把长匙或搅拌棒轻轻搅匀。|

贝利尼鸡尾酒

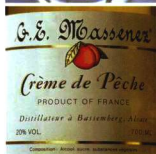
50毫升蜜桃泥

1茶匙奶油水蜜桃汁（或桃味利口酒）

75毫升香槟或普罗塞克气泡酒

| 小心地将蜜桃膏放入玻璃杯中，加入奶油水蜜桃汁，轻柔地搅拌。|

| 轻轻地倾斜玻璃杯，逐渐倒入香槟或普罗塞克气泡酒，大约倒至酒杯口还有0.5厘米即可。|



最佳酒精

◎果汁、果酱、利口酒、白兰地或者杜松子酒都能和气泡酒或者香槟很好地混合。当然，需要配方比例适当：

| 75毫升：需50毫升果汁或果泥 |

| 125毫升：需25毫升利口酒，白兰地或杜松子酒 |

◎经典的配方是橙汁（例如制作巴克鲁兹鸡尾酒）和蜜桃泥（例如制作贝利尼鸡尾酒），几乎所有果汁与气泡酒或香槟混合的鸡尾酒都很美味。



雷司令配餐

根据酿酒产地不同，雷司令口味变化各异。大多数雷司令品尝后会在口中留下干净、清爽、馥郁的感觉，搭配甜品时感觉更明显。其实雷司令可以与多种美食搭配。

推荐搭配

鱼类和海鲜类	★★★★★
白肉	★★★★★
红肉	★★★★
面条	★★★
水果甜品	★★★

旧世界

德国和法国的雷司令葡萄酒的特点是具有轻淡口味和芳香的味道。它们可以和速食搭配，比如爆炒或水煮的菜品。

年轻而新鲜的雷司令和海鲜类食物可以完美搭配，特别是牡蛎或干贝，淋上几滴柠檬原汁，再撒上一些新鲜的黑胡椒粉即可。另外，拌菜花沙拉和雷司令搭配也会有特别的混合味道。

陈年的雷司令会发展成丰腴的、富于奶香、结构复杂的葡萄酒。为了增加陈年雷司令的风味，可以搭配传统法式蔬菜炖小牛肉配番茄奶油面。

家禽类如鸡肉、鸭肉，可以完美地搭配德国晚摘葡萄酒（German Spätlese）、精选葡萄酒（Auslese）或法国晚收葡萄酒（French late harvest wines）。水煮鸡肉或水煮鸭肉配简单的水果酱汁会带来甜度较高的葡萄酒生命与活力。

雷司令的新鲜感和清淡感是甜品的理想搭档，可以为一顿大餐画上完美的句号。水果甜品，特别是苹果或者桃都是完美的搭配。



新世界

澳大利亚雷司令葡萄酒出旧世界的雷司令更加丰腴，酒体更饱满，果香更丰富。同时，它也有轻微的低香，使它特别适合搭配鱼肉派、白肉凉菜和烤蔬菜。新世界的葡萄酒还可与一些加了淡味咖喱粉的美食搭配，但是注意咖喱粉的味道不要掩盖葡萄酒精妙的味道。

新西兰酸制的雷司令葡萄酒与德国的风格很接近，也有口感特甜的，所以最好在酒很年轻的时候饮用，搭配水果甜品相当棒。



香草糖浆烤蜜桃

以水果为主原料的甜品，如肉厚多汁的水蜜桃，配合雷司令新鲜和清淡的味道很有感觉。

4人份

2个成熟的蜜桃（去核，切成四瓣）/ 2个成熟的油桃（去核，切成四瓣）/ 100克黄糖 / 50克黄油 / 100克细砂糖 / 100毫升水 / 4朵薄荷嫩叶（作装饰）/ 2个香草棒（平分）/ 8粒八角茴香 / 100克红糖 / 1大匙红酒醋

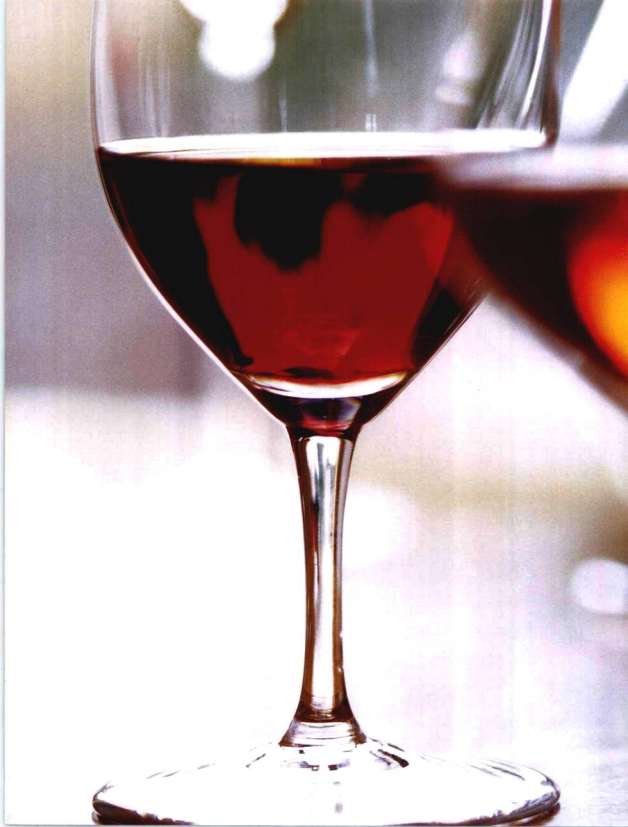
在烤箱中烤盘预先加热到220℃ |

在一大块锡箔上放上蜜桃和油桃瓣，果皮朝下。将黄糖撒在水果上，在每一个水果瓣上放少量黄油。密封锡箔，做成一个锡箔包，放在烤盘上，烘烤15分钟，或者将锡箔包内的水果烘烤至金棕色。 |

在水中放入细砂糖加热，再把香草棒和八角茴香，放入水中，煮沸后改为微火，直到水量减少。 |

在另一个平底锅中低温加热红糖直到化成金色的焦糖颜色，关火，然后加入一汤匙水。 |

上菜时，将水果平均分在4个盘子中，淋上香草糖浆，再在盘子周围淋上金色的糖浆和红酒醋即可。 |





第五章

加强型葡萄酒 和葡萄蒸馏酒

许多世纪以前，所有的葡萄酒都是用木桶装载运输，所以很容易腐坏或者被氧化，而通过加入高酒精含量的蒸馏酒酿制的加强型葡萄酒可以使葡萄酒更稳定。雪利酒（Sherry）、波特酒（port）、马德拉酒（Madeira）、马沙拉酒（Marsala）和白兰地（brandy，一种严格的100%葡萄蒸馏酒）都是非常流行的加强型葡萄酒。

这一章节介绍葡萄酒品种，解释它们来自不同的产地，它们是如何酿制的，以及哪一款被认为是最佳的种类，特别是从投资观点来看。加强型葡萄酒是偶尔饮用的酒，所以我们要讨论如何储存而能让它们在相当长的时间里保证质量。同时，这一章依然会介绍侍酒技巧。

雪利酒

雪利酒是世界上最流行的开胃酒之一，它是用白葡萄酿成的加强型葡萄酒。雪利酒主要有两种：菲奴（fino）和欧罗索（oloroso）。在这里我们将解释雪利酒是如何酿制的，每一款呈现的独特特征，以及如何存储、如何品饮雪利酒能让您获得无与伦比的享受。

如何酿造雪利酒

雪利酒原产自西班牙安达鲁西亚的三个村庄——赫雷斯德拉弗龙特拉、艾尔普艾多和桑鲁加。雪利酒一词来源于地名赫雷斯，它也在西班牙其他地区、塞浦路斯、澳大利亚和美国加州被酿制。到了20世纪90年代，雪利酒酿造业代表赫雷斯地区的酿酒者们对雪利酒词汇加以限定，只用于西班牙赫雷斯地区酿制的酒，并被一致认可。

雪利酒的葡萄品种很有地域特色——巴罗米诺葡萄（palomino）。在酿酒过程中加入酒精，葡萄酒即被加强。酒精的强度决定了雪利酒的种类。菲奴雪利酒含有大约15%的酒精，而欧罗索雪利酒被加强到约含有18%的酒精。

在接下来的二三个月内葡萄酒会以这两种之一的方式变化。

少量品饮

使用任何一款郁金香形酒杯饮用雪利酒都合适。倒酒的量不超过酒杯的1/3，这样做更能让人感受其味道的芳香。





精致菲奴雪利酒 FINE FINO

在赫雷斯地区，著名的冈萨雷斯·拜亚斯的蒂欧·佩普酒庄（Gonzalez Byass Tio Pepe estate）。它运用传统方法酿制高品质的菲奴雪利酒。

在含少量酒精的菲奴木桶中，酒液表面会生长出一层被称为“酒花”（Flor）的酵母菌，它是一种有浓烈气味的酵母菌，缓慢地生长，直至覆盖整个酒液的表面。它的作用是阻止酒液进一步氧化，所以这样酿制的雪利酒的颜色是淡淡的灰白色。

更高酒精含量的欧罗索雪利酒会抑制“酒花”的生长，酒液因暴露在空气中而慢慢变老。所以欧罗索比菲奴的颜色暗且浓重。

“酒花”的产生很神秘，但是它在赫雷斯地区相当普遍，可是在其他地区却不存在。这也就是在赫雷斯地区酿制的雪利酒为什么最具有权威性的原因。

品饮雪利酒

◎在购买菲奴雪利酒的时候，新鲜程度首先是要关注的。建议从销售量流动率高的批发商店购买。一旦酒瓶被打开，它就应该保存在冰箱里，或者在三天内喝完。菲奴雪利酒应该在非常低温的状态下饮用。它使用的理想酒杯是瘦高形的雪利酒杯，也称“餐后甜酒杯”，您也可以使用小型的郁金香形酒杯。它适合搭配贝类食物，比如味道清新煮小虾。

◎欧罗索雪利酒和阿蒙蒂亚雪利（amontillado）在开瓶后可以保持2~3个星期，过期就会变质。它是冬季开胃菜的理想美酒——既可热身，又可以陶醉在坚果的香气中。它使用的酒杯应该是略微收口的酒杯，使香气汇聚、酒香浓郁。这类雪利酒搭配菜汤可以让汤的味道发挥得淋漓尽致，特别是法式清炖肉汤（consommés）。它搭配坚果也别有一番风味。

◎奶油雪利酒（Cream sherry）开瓶后可以保存2~3个月，不要放在冰箱里。用锥形雪利酒杯装。奶油雪利酒口味、口感都很好，把它淋在高档的香草冰淇淋上，会令人垂涎欲滴。



索乐拉方式

酿制雪利酒有一种特别的方式，称作索乐拉方式，这是酿制过程中的决定性步骤。索乐拉方式是将木桶一层层往上叠，叠成金字塔形状。当从最底层的木桶中取出酒后，上层酒桶中的酒会依序往下流，年轻的酒和陈酒混合，使流出的酒永远保持雪利酒的高品质。雪利酒桶被放在酒仓（木桶储存的地方）内等待一些酒液继续蒸发，目的是为进一步强化酒精浓度，一些陈年的欧罗索雪利酒的酒精浓度能达到或超过24%。

雪利酒种类

菲奴Fino

颜色灰白，干型。清淡型酒体，口味甘冽、清新、爽快。它的香气精细优雅，给人以清新之感，是质量档次很高的雪利酒。|

曼赞尼拉Manzanilla

它属于非常干型的菲奴雪利酒，仅产在桑鲁加地区（Sanlúcar）。据说它含有少量的盐，这可能是因为桑鲁加靠海的缘故。另外，桑鲁加地区专有的是陈年的曼赞尼拉，被称作曼赞尼拉帕萨达（manzanilla pasada）。它们的口味干冽而清新，是开胃菜的好搭档。|

阿蒙提拉多Amontillado

经过陈年的菲奴具有更丰富饱满的口味。正宗的阿蒙提拉多干型常有苦杏仁的间香，真正的未混合阿蒙提拉多是很难寻觅。当您喝到阿蒙提拉多的时候感觉口感有些变甜，那就观察瓶身的商标写着干型还是半干型。|

欧罗索Oloroso

香气浓郁，具有明显的核桃仁香气，且越陈越香（有些可以储存100年以上）。最陈的欧罗索是干型的，而大规模酿制的往往是甜的。一些年份特别久远的欧罗索口味太苦涩而不能品尝到它们干冽甘甜的感觉，所以需要在饮用时加入少许糖。而极高品质的欧罗索口味则与众不同，变幻莫测。|

巴罗高大多Palo Cortado

它的酿酒过程特殊，是一种没有产生大量“酒花”酿制的菲奴雪利酒，而成熟的过程却跟酒体欧罗索的成熟过程相同。它的风格也因酿酒方式的不同而风格迥异。|

奶油雪利Cream

它混合了各种雪利酒酒液，味道甜润；质量通常属于次级雪利酒，因为好的雪利酒都被作为菲奴和欧罗索售出。酿制奶油雪利是雪利酒酿酒过程中的一部分，因为酿制的雪利酒质量不太好时才转而酿制奶油雪利。|

PX雪利酒

有很少量的雪利酒是用不同的葡萄品种——佩德罗·希梅内斯葡萄（Pedro Ximénez）酿制的，其属于晒干葡萄（基本上就是葡萄干），因此酿出的酒一般甜度相当高，几乎是黑色，与经典的雪利酒完全不同。它最主要的用途是作为欧罗索、阿蒙提拉多和奶油雪利的配酒。|

歌舞姿、灰皮诺和希尔瓦那配餐

辛香、花香和馥郁的香气常用来形容著名的阿尔萨斯葡萄酒的口味出众。阿尔萨斯位于法国，靠近德国边境。阿尔萨斯葡萄酒适合搭配该地区种类各异的美食。经典的阿尔萨斯美食，例如洋葱馅饼、奶油鳟鱼片等。

我们推荐

白肉	★★★★★
辛香食品	★★★★★
鱼类	★★★★
素食	★★★
甜品	★★



歌舞姿

这款酒用自然流露的辛香来形容是当之无愧的，搭配加入香料的美食非常和谐，而其中的秘密就在于恰到好处地平衡口感。泰餐沙拉中的对虾、薄荷、酸橙和青葱与歌舞姿口味会完美无缺的结合。请注意餐中慎用红辣椒，以防掩盖葡萄酒的口感。

烤猪肉配苹果酱、烤洋葱、大蒜和焖熟的圆白菜是更传统的选择。



灰皮诺

高酸度的灰皮诺与歌舞姿风格相比则与众不同。它有辛香的口感，适合搭配辛香麻辣的食物。另外，它配一些白肉美食也同样和谐。它也适合搭配肉或鱼肉开胃菜。

灰皮诺搭配素食也很好，如小胡瓜或洋葱馅饼。微烤西洋梨配肉桂与酒体丰满的灰皮诺相得益彰。



希尔瓦那

它的口味出色，以果香为主，并有微微的苦味，酸度高，说明它与鱼肉和鸡肉类的美食搭配会让人口感愉悦和谐，特别是与加入肉丁的奶油沙拉搭配更佳。

焖熟香肠和猪肉的味道浓郁，再搭配柑橘类水果是希尔瓦那的上佳搭档，因为水果的酸度恰好适合葡萄酒的酸度。提升希尔瓦那的果香。

香煎奶油鳕鱼

沙拉中的奶油味、鱼肉与阿尔萨斯葡萄酒辛香和酸度形成鲜明对比。

2人份

650克小马铃薯 / 25毫升橄榄油 / 2片鳕鱼片（去骨去刺） / 25克黄油 / 25毫升植物油 / 200克绿色无核葡萄 / 2根青葱（切碎） / 25毫升白葡萄酒醋 / 25毫升白葡萄酒 / 80毫升浓缩奶油 / 300克冻黄油（切成方块） / 1个番茄（去皮去子，切成块） / 2大汤匙切碎的细香葱

1 马铃薯去皮，然后在加了盐的水中煮沸15分钟，直到煮熟为止；倒掉水，加入橄榄油捣成马铃薯泥。

2 平底锅中放入黄油和油烧热，煎鳕鱼片，直到金黄色（大约每面煎2分钟）；把鳕鱼片盛出，放置一旁。将番茄在平底锅中煎葡萄，直到葡萄发出声响，颜色变成金棕色。

3 在另一个平底锅中，放入青葱、白葡萄酒醋和白葡萄酒，微火慢煮直到汁量减少；再加入黄油，煮至汤汁量减少近一半，用细筛过滤即成调味汁。

4 上餐前，在每份盘的中间放上一大块马铃薯泥；把鳕鱼片放在上面；在盘子周围摆放葡萄和番茄，淋上调味汁即可。

波特酒

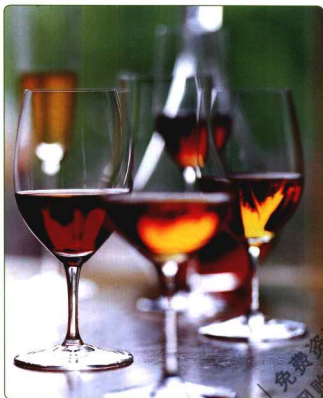
波特酒是添加了白兰地而对红葡萄酒部分熟成的一种酒。它产自葡萄牙北部的杜罗河流域及其周边的葡萄园。从18世纪起波特酒才被酿制成加强型葡萄酒，便于出口且易于保存。波特酒的风格很容易被模仿，所以澳大利亚、南非、美国和其他一些国家都在酿制波特酒。



波特酒介绍

因世界各地气候各异，全球近10万英亩的土地种植了80种以上的葡萄品种。结果，就产生了风格繁多的波特酒，质量高低也有明显差异。宽泛地说，最好的波特酒来自炎热的、干燥的、地理位置更靠东的葡萄园。

虽然大部分葡萄园已经被推荐使用机器压榨葡萄的方法，但少量的波特酒仍采用脚踩葡萄的方式。用脚压榨葡萄总给人不好的感觉，已慢慢被摒弃。酿制完毕的波特酒酒精含量高，细菌无法生存。一般都熟成在大桶中，酒液饱含压榨的颜色、单宁和其他成分，而且尽可能快速生成。这一系列的反应已经把酒液的酒精度提升了20%左右，同时酒中还保存了大量的糖分。



波特酒风格

绝大多数的波特酒是无年份的，这是因为它们是由不同年份的酒液混合而成的。最典型的是宝石红波特酒，常常是以陈酿3年的葡

波特酒的颜色

波特酒有着丰富多彩的颜色，这是因为它们是由不同年份的酒液混合而成，陈酿的周期也不同。年份波特和晚装瓶年份（LBV）波特酒呈深红色的，褐黄波特酒是琥珀色或褐色的。

免费资源
网购返利

PINMUCH.COM

葡萄酒混合，口感也不太复杂。

褐黄波特酒 (Tawny port)

质量较差的褐黄波特酒是以红葡萄酒和白葡萄酒混合酿制的。质量最好的褐黄波特酒，比如10年份或20年份的则是混合了陈年的葡萄酒，它们在大桶中陈酿相当长的年头，缓和了单宁的涩感，并带出丰富多彩的口味。一款褐黄波特酒佳酿会有微微的无花果香、焦糖的香味和干果的香味。

宝石红波特酒和白波特酒 Ruby and white port

它们是由廉价的酒液混合的，目的是为了在葡萄酒中保持果香。宝石红波特酒是以红葡萄酒酿制的，而白波特酒则是白葡萄酒酿制的。白波特酒比宝石红波特酒甜度略低，作为开胃餐配酒或者餐后干酪配酒非常合适。

晚装瓶年份波特酒 Late bottled vintage (LBV) port

这种混合的波特酒比宝石红和白波特酒需要更长时间的酒桶陈酿，一般为4~6年。如果选择低于半价的年份波特酒，尽管在发货人一级卖货的过程中它的质量可待商榷，但这些晚装瓶年份波特酒更物美价廉。

年份波特酒 Vintage port

它总是用最好的、最成熟的葡萄来酿制。年份波特酒是用单一葡萄品种，经过至少两年的陈酿酿制的。在波特酒的年份中，并非每一个年份都是值得称道的。但是理论上，出众的年份会被公布，大约每10年会有3~4次。为了激发它更多的潜能，年份波特酒在酒瓶中需要至少存放15年。因为饮用时瓶中会有一些沉淀物，所以需要先移瓶醒酒。

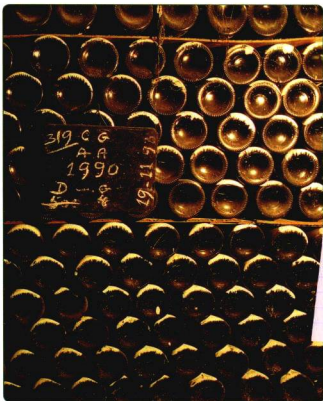
单一酒庄波特酒来自一个单独的酒庄 (Estate, 又称Quinta)。它经常是在没有被宣布是好年份的时间里酿酒。

品饮波特酒

- 许多波特酒包括宝石红、所有的褐黄波特酒、白波特酒和年轻的晚装瓶年份波特酒都不需要醒酒，开瓶后直接饮用即可。但是年份波特酒则需要醒酒，这是为了分离酒瓶中沙砾样的沉淀物。
- 全部种类的波特酒都应该倒入中号锥形酒杯饮用。
- 褐黄波特酒是餐后的美味饮品，应搭配口味淡的甜品。少量的年轻的褐黄波特酒需要稍微冰镇后饮用，效果更佳。
- 宝石红、白波特酒和年轻的晚装瓶年份波特酒在开瓶后一般能保存1个星期左右。白波特酒在饮用时需要冰镇。
- 年份波特酒是餐后的经典饮品。它们应该在饮用前醒酒2~3天，饮用的快感不可言喻。

购买波特酒

波特酒通常不会霉坏，所以宝石红、褐黄和年份波特酒从超级市场购买会有质量保证，当然也可以从葡萄酒经销商那里购买。对于陈年的年份波特酒，您应该找信用好的葡萄酒经销商。拍卖行是获得陈年的年份波特酒很好的来源，有时还会遇到令人难以置信的合理价格。年份波特酒会装在黑色厚玻璃瓶中，常常会用蜡封装，所以氧化和漏酒液的可能性几乎不存在。储存酒瓶竖放或躺放均可。



等待陈酿

波特酒紧密摆放是为了存放很多年。它们将长时间没有惊扰地躺着，数年甚至数十年。

波特酒钳Port Tongs

◎它有时用于给年份波特酒开瓶。如果波特酒的酒塞被牢牢卡住，需用明火将钳子加热到通红，把它伸到瓶颈处，此时酒瓶一定是直立的，突然的热量会让瓶颈的玻璃破裂。这样，酒瓶顶部包括木塞，就可以一下子被夹走。

马德拉酒和马沙拉酒

这两款葡萄酒虽是好酒，但现在人们很少直接饮用了。因为它们被酿制出各异的风格，所以常令人感到疑惑。许多质量差的马德拉酒和马沙拉酒也混在这些各异的风格中，这无疑会损坏人们对这两款酒的印象。所以期待着它们的质量逐渐提高，恢复以前的声望。

马德拉酒

早在15世纪，葡萄牙殖民者开始在马德拉群岛的土地上种植葡萄。最好的马德拉酒酿酒时期是在18世纪和19世纪，那时欧洲和美国也相继大量酿制葡萄酒。不幸的事情发生了，一种被称作根瘤蚜的寄生虫对葡萄园具有极大的破坏作用，它的出现破坏性地席卷了马德拉群岛相当多的葡萄园，从此马德拉酒一蹶不振，声望远大跌。最权威的马德拉酒是由被称作“贵腐（Noble）”的葡萄酿制的。种类如下：

舍西亚尔（Sercial）

舍西亚尔葡萄很难种植。其酸度高，是马德拉酒中最干型的酒。

弗德罗（Verdelho）

属于半干性的马德拉酒。与舍西亚尔比酒体更饱满，但是略缺少丰腴感。有烟熏的复杂口感，也有令人兴奋的刺激性味道。

布阿尔（Bual）

它在葡萄牙称作布尔（Boal）。这是一种中度甜味过渡到甜味的马德拉酒。它是所有马德拉酒中最富于果香的，酒质醇厚，没有过多的奢华，但回味悠长。

马姆齐（Malmsey）

马姆齐是马德拉酒中味道最甜的一款。它由莫瓦西娅（Malvasia grape）葡萄酿制而成，蜂蜜般的甜度，香气芳香，无花果和巧克力的味道回味悠长。品尝它会有一种分外兴奋的感觉，强烈的气息，不可言表。尽管它的味道很甜，但是甜而不腻，因为它的甜恰好和酸度达到了一种和谐的平衡。

此外，其他的马德拉酒都是由一种叫做红黑葡萄（tinta negra mole）酿成的，酒标上通常标成干、半干、



半甜和甜型。欧盟管理机构宣布，由一种特殊葡萄品种命名的葡萄酒，至少应该有85%以上的该种葡萄含量。在1993年以前，一些马德拉酒的酿酒者使用贵腐葡萄品种命名他们的酒，这些酒往往是低等级酒并且与这种葡萄完全无关。这些使得马德拉酒的声望逐渐下降。

索乐拉 (Solera) 方式

用索乐拉方式酿酒。这种马德拉酒的数量有所增加，但依然很少。可以在拍卖会上寻找到19世纪的索乐拉。

年份 (Vintage)

由贵腐葡萄品种酿成。陈酿至少20年。

品饮马德拉酒

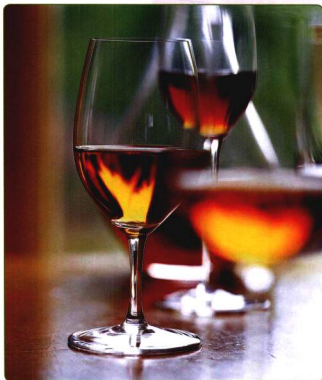
- 选择锥形酒杯，类似于波特酒杯。
- 不需要醒酒，但是在上酒前它需要放置片刻，呼吸空气。
- 品饮含西亚尔和弗德罗时，像一般开胃酒需要稍稍冰镇，而布阿尔和马姆齐则应在室温下饮用。马德拉酒很适合搭配汤菜和大多数甜品。
- 它是口味强劲的葡萄酒，回味持久。

马德拉酒种类

- | 优良 (Fine) 陈酿1年。
- | 优级 (Superiore) 陈酿2年。
- | 陈酿 (Riserva) 陈酿4年。
- | 顶级 (Vergine) 陈酿5年。
- | 陈年老酒 (Stravecchio or Riserva) 陈酿10年。
- | 干型酒/半干型酒 (Secco/ Semisecco) 干型或半干。
- | 甜型酒 (Dolce) 甜型。

马德拉酒种类

- | 普通级葡萄酒 (Generic wine) 由红黑葡萄酿成，陈酿8个月。大多数加入焦糖着色，而口味变甜。仅用于烹饪。
- | 精选 (Finest) 由红黑葡萄酿成，陈酿3年。
- | 5年份 (5 year) 由红黑葡萄酿成。
- | 10年份 (10 year) 由贵腐葡萄品种酿成。
- | 15年份 (15 year) 由贵腐葡萄品种酿成。产量很小，此酒稀缺，通常品质极高。



冰饮或热饮

每种马德拉酒适合不同的侍酒温度，都能带出酒香。

最好的马德拉酒

年份马德拉酒陈酿至少20年。大多数酒商长期保存非常老的葡萄酒，等待时机高价售出。有些酒能追溯到19世纪或者更早的年代，它们常会在拍卖时出现。这些年份的酒卓超出众，价格不菲。

马沙拉酒

这是从西西里岛首先被发现的加强型葡萄酒，并在国际上得到一致好评。大约在18世纪70年代开始出口英国，因为英国人对马沙拉酒具有超乎寻常的喜爱。马沙拉酒由当地的葡萄品种酿制，酿酒过程和雪利酒相似，常常要使用索拉方式。

鉴于马沙拉酒的种类是基于不同的贵腐葡萄品种或者不同的甜度，马沙拉酒根据颜色、年份和甜度三个要素分类。大部分酒标上都会标明这三项。

马沙拉酒被大范围地应用于烹饪，但现在已开始成为受欢迎的开胃酒。从1984年管理法规出台，马沙拉酒不能调味，因为马沙拉酒经常加入蛋黄或咖啡调味——其风味让人们心中的印象受到影响。

最好的马沙拉酒

顶级的马沙拉酒属于顶级（Superiore）和顶级（Vergine）这两种，它们分别陈酿了2年和5年的时间。顶级陈年老酒（Vergine Riserva or Stravecchio）至少要10年的时间。最与众不同的马沙拉酒是由马克·芭托莉（Marco De Bartoli）酿制的，他坚持采摘的葡萄一定是丰硕多汁的，而在酿制过程中不必考虑加强。他把10年、20年、30年的马沙拉酒都叫做维乔·桑佩里（Vecchio Samperi），未加强也不甜。派勒格里诺（Pellegrino）和佛罗里奥（Florio）也是值得关注的大酿酒商，酿制马沙拉酒的品质也很不错。

品饮马德拉酒

- 选择锥形酒杯，类似于波特酒。
- 马沙拉酒无需醒酒。
- 酒越干，喝酒的温度就需要越低。在温暖的傍晚，喝经过微微冷冻的马沙拉酒相当惬意。
- 马沙拉酒作为开胃酒很美味，也可以作为餐后酒。
- 在开瓶后至少能保存2~3个月。



在桶中陈酿

年份马沙拉酒至少要在大的橡木桶中陈酿20年。

苏特恩白葡萄酒和麝香葡萄酒配餐

饮用这些甜葡萄酒时，您会感觉它丰腴、甘美，并有干爽而不拖沓的收尾。在一餐开始前或结束后饮用这些甜葡萄酒是非常恰当的选择。它们可以搭配开胃菜和甜品，因为这些食物可以提升葡萄酒关键的风味和质地，给人一种美妙的味觉享受。

推荐搭配	
水果甜品	★★★★★
巧克力甜品	★★★★★
姜甜品	★★★★★
奶酪	★★★★★
肉酱	★★★★★

苏特恩白葡萄酒

这种白葡萄酒口感华美丰腴，呈甘油状。它的味道变幻莫测，可以和落地搭配各种各样的食物。传统的搭配是苏特恩白葡萄酒搭配鹅肝。奶油的味道在口中的感觉恰恰让葡萄酒与食物都获得了最佳的口感，这就是餐酒完美的搭配。把鹅肝片铺在烤面包上或者三明治中，又会增加新鲜的口感，搭配苏特恩再合适不过。

苏特恩白葡萄酒也是大部分软质奶酪的最佳搭档，例如它的甜味正好与咸味戈贡佐拉奶酪（Gorgonzola）形成完美的呼应。如果举办一场酒会，配餐准备一块质量高有特色的奶酪、煮梨和新鲜的白面包即可。

许多甜品都会提升冰镇苏特恩白葡萄酒的风味。煮梨或桃配覆盆子调味汁是苏特恩的最佳搭配。大多数浆果类甜点也可以搭配这种甜酒。把浆果浸泡在葡萄酒中，加入少许糖，在您需要上餐前静静地等待它几小时，接下来就是享受餐酒搭配的美妙和谐。即使非常甜的甜品搭配苏特恩白葡萄酒也很协调。

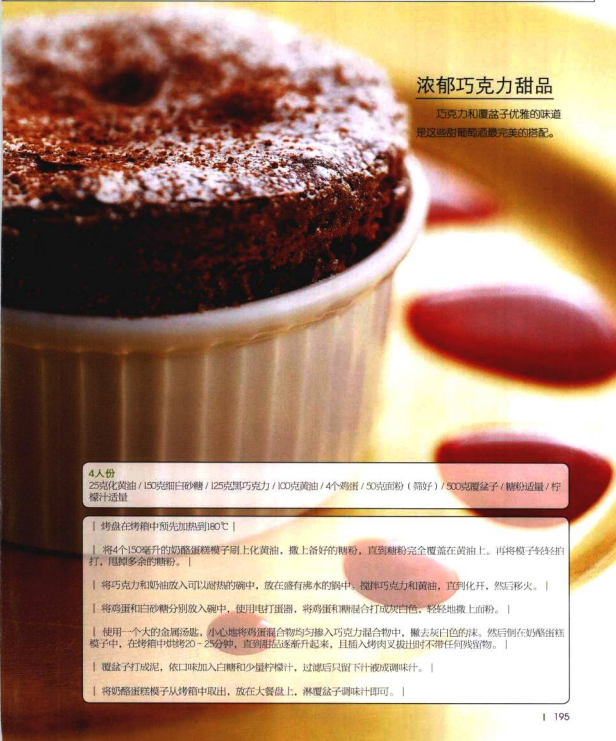


麝香葡萄酒

甜品是搭配麝香葡萄酒的最好选择。比如，水煮西洋梨和肉桂，肉桂用辛香的风味平衡麝香葡萄酒的甜味，并且口感也和麝香葡萄酒颇为搭配。

麝香葡萄酒还适合搭配少数甜腻的甜品，比如以巧克力和生姜为主原料的甜品。如果品饮麝香葡萄酒，请不要搭配有厚重奶油或者奶油冻的甜品。

谨记避免用顶级的麝香葡萄酒搭配口味浓重的、用油酥皮做的甜品，这些甜品的味道都会占据口腔的味蕾，让人无法感受麝香葡萄酒的风味。



浓郁巧克力甜品

巧克力和覆盆子优雅的味道
是这些甜葡萄酒最完美的搭配。

4人份

25克化黄油 / 150克细白糖 / 125克黑巧克力 / 100克黄油 / 4个鸡蛋 / 50克面粉（筛好） / 500克覆盆子 / 糖粉适量 / 柠檬汁适量

将烤盘在烤箱中预先加热到180℃ |

将4个150毫升的奶酪蛋糕模子刷上化黄油，撒上备好的糖粉，直到糖粉完全覆盖在黄油上。再将模子轻轻拍打，甩掉多余的糖粉。 |

将巧克力和奶油放入可以耐热的碗中，放在盛有沸水的锅中。搅拌巧克力和黄油，直到化开，然后移火。 |

将鸡蛋和白糖分别放入碗中，使用电打蛋器，将鸡蛋和糖混合打成灰白色，轻轻地撒上面粉。 |

使用一个大的金属汤匙，小心地将鸡蛋混合物均匀掺入巧克力混合物中，撇去灰白色的沫。然后倒入奶酪蛋糕模子中，在烤箱中烘烤20~25分钟，直到甜品逐渐升起，且插入烤肉叉拔出时不带任何残留物。 |

覆盆子打成泥，依口味加入白糖和少量柠檬汁，过滤后只留下汁液成调味汁。 |

将奶酪蛋糕模子从烤箱中取出，放在大餐盘上，淋覆盆子调味汁即可。 |

白兰地

白兰地是先将葡萄酒蒸馏后再陈放，直到它已经失去了年轻时的辛辣感。最受欢迎的著名白兰地产地是科尼亚克（cognac）和雅文邑（armagnac），这两个地区均地处法国南部。而白兰地几乎在世界上所有产葡萄酒的地区都可以酿制。在南非、亚美尼亚、保加利亚、意大利、西班牙，白兰地酒酿制是这些地区的主要产业。

科尼亚克白兰地

科尼亚克白兰地原料来自法国本土、波尔多北部的夏朗德地区的葡萄品种。最基本的种类是白玉露（ugni blanc）、白福儿（folle blanche）和鸽笼白（colombard）。所有无色的白葡萄酒都很适合蒸馏。这种葡萄酒是在铜制蒸馏桶内经过了二次蒸馏酿制的。

年轻的烈酒需要在橡木桶中陈酿，酒的味道才能醇香迷人。蒸发的过程受木桶的影响，会将年轻的白兰地转变成烈酒，并且具有引人注目的复杂性。化合物的演变带给白兰地复杂的香气，在口中留下甜味和柔滑的印象。所以使用新橡木桶的比例会影响白兰地的特色。科尼亚克地区始终如一地使用50年以上的老木桶。非常老的科尼亚克白兰地酒液表面的混合物是非常重要的化学成分，它通常被贮藏玻璃坛子以备将来之用。

许多科尼亚克白兰地都会在酒标上印有酿制地的名字。最著名的是大香槟区（Grande Champagne），紧邻科尼亚克镇。另外一些产区是小香槟区

（Petite Champagne）、波鲁特利区（Bordenies）、芳波亚区（Fins Bois）、邦波亚区（Bons Bois）和波亚·奥地那瑞斯区（Bois Ordinaires）。如此品种繁多的土壤种类，也正影响着科尼亚克白兰地风格各异特征，而这些产区所使用的蒸馏技术在决定白兰地的风格上就显得不那么重要了。



雅文邑白兰地

雅文邑位于法国波尔多西南部的加斯科涅（Gascony）地区。如果说科尼亚克地区受控于大公司如马爹利（Martell）和卡慕（Camus），那么雅文邑地区就是很多小种植园组合而成的复杂体系，这其中，许多的种植园独立装瓶，并独立地在市场上做交易。此外，对于雅文邑的年份白兰地还有一个很久远的传统，必须是距今超过10年以上的白兰地才能售出。

科尼亚克的蒸馏是一次性连续蒸馏，这是为了使蒸出的白兰地更充满香气。这里的白兰地需要更久的陈年，使它能更充分发挥潜力。

而许多普通的雅文邑白兰地常常酒龄很年轻就被售出。所以年份雅文邑白兰地是被大家公认的白兰地，它们常常比过度重视包装的华贵科尼亚克白兰地更好。而人们对白兰地年份的关注比起葡萄酒来说，就没有那么重要了。

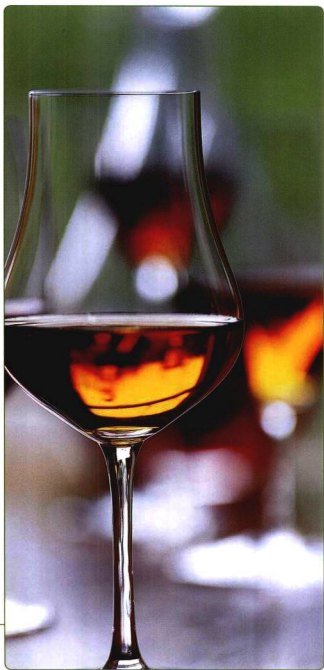
其他白兰地

产自欧洲以外其他国家的白兰地很少有品质太好的，只有少数一些“精品”酿酒者，如加州的日耳曼·罗宾（Germain-Robin）、澳大利亚的安格酒庄（Angove's）才赢得了声誉。

西班牙的赫雷斯（Jerez）在西班牙人心中有很高的认可度，但不是说它适合每个人的口味。它是在雪利酒桶中成熟的，加入焦糖和其他添加物调味调色，之后它们变得口感丰腴但依旧缺乏高雅。从价格上讲，它并不便宜。格鲁吉亚（Georgia）和亚美尼亚（Armenia）白兰地有悠久的历史，温斯顿·丘吉尔（Winston Churchill）非常喜欢饮用它们，但是目前在西方它们已经过时了。便宜的白兰地不值得购买，除非您想用来进行烹饪。

选择酒杯

为了更全面地欣赏到一款上佳白兰地复杂的风格，使用郁金香形的酒杯比起传统的白兰地酒杯，能更好地留住香气。





品饮白兰地

- 用球形大肚酒杯喝白兰地非常流行，因为它可以让白兰地的香气更加浓郁，当然实际上它并不是最理想的杯型。恰当的杯具是使用郁金香形酒杯。
- 饮用白兰地，应控制温度在18℃，因为温度太高，会使酒精蒸发。还可以混合苏打水或带汽矿泉水，或者加入冰块，但是这些都会稀释酒精，并且减少白兰地的风味。
- 开瓶之后，白兰地几乎可以无限期地保存。

科尼亚克白兰地鉴定标准

| VS 又称为三星白兰地，属于普通型白兰地，代表酿制的是最年轻的白兰地。|

| VSOP 享有这样标志的干邑至少需要4年半的酒龄，酒标上还会标有VO或珍藏（Réserve）字样。它属于中档干邑白兰地，级别比VS稍高，但仍代表的是比较年轻的白兰地。|

| 拿破仑、特醇、陈年、忘年陈酿白兰地（Napoléon, Extra, Vieux and Hors d' Age）此类干邑白兰地陈酒在橡木桶中必须储藏6年以上，才能装瓶销售。实际上，它们的平均酒龄往往更老。|

| XO 科尼亚克白兰地酒龄至少8年。|

| 特优香槟干邑（Fine Champagne）为调配酒，至少有50%来自于大香槟区，其余的则来自于小香槟区。|

雅文邑白兰地鉴定标准

雅文邑地区的一些酿酒者会使用 and 科尼亚克白兰地一样的分级规则，如VSOP和XO，自从1999年起，他们使用如下系统。

| 雅文邑白兰地（Armagnac）
酒龄2~6岁。|

| 陈年雅文邑白兰地（Vieil armagnac）
酒龄至少6岁。|

| 年份雅文邑白兰地（Millesime）
酒龄至少10岁，以年份酒出售。|

精选白兰地、葡萄渣白兰地和格拉帕白兰地

在法国、意大利和其他地区，勤俭节约的葡萄酒栽培者不忍心让任何东西浪费。所以即使在勃艮地，他们将周边地区不太令人满意的葡萄酒蒸馏，酿制白兰地，它们被称为精选白兰地，这些白兰地会在陈年的橡木桶中陈酿10年甚至更长。酒渣也能经过蒸馏产生白兰地，被称作葡萄渣白兰地，同样也在橡木桶中陈酿许多年。在勃艮地、阿尔萨斯赫隆河谷地您都可以找到非常不错的葡萄渣白兰地。意大利著名的格拉帕白兰地实际上就是葡萄渣白兰地，它被装在奇特的瓶子里，常常标有极大的价格标签。但是最好的格拉帕白兰地是美味的，酒香袭人的，这不禁让人联想起酿制它的多样的葡萄品种。

理想的位置

科尼亚克酒庄位于法国西部濒临大西洋的夏朗德省（Charente），酒区面积约20万英亩。该地区的气候、土壤和临海的地理位置都为葡萄生长提供了有利的条件。



第六章

葡萄酒的故事

在这章节，我们来看看酿酒的三个主要阶段——在葡萄园，在酿酒厂和在酿酒厂地窖。种植地受环境因素的影响，如土壤的种类，气候和收获时间，这意味着每个葡萄园都独一无二，葡萄酒的风格各异。这就是在不同区域用相同的葡萄酿造却有不同风味的原因。所以当时，品酒专家可以鉴别葡萄酒的产地、葡萄种类和葡萄酒的价值。





在葡萄园

葡萄园是评价葡萄酒好坏的关键因素。土壤种类、气候、酒庄主对种植葡萄的投资都会影响葡萄酒的品质，即使相邻葡萄园酿制的葡萄酒，品质都可能迥然不同。葡萄园具有尚佳的种植条件是酿制美酒的第一步。

葡萄园设计

每个葡萄园都有一套独特的自然条件，统称“风土”（terroir），包括土壤种类、气候、排水、丘陵角度和高度等，这些决定了葡萄的种植区域，怎样才能使葡萄年复一年茁壮成长。有经验的酿酒者知道怎样管理葡萄园，能最大限度地发挥自然条件，并做好不利时期的预防。

自然条件

| 地区

在传统的葡萄酒产区，如勃艮地和托斯卡纳，葡萄园的地点早在几百年前就被有经验和远见的种植者选定了。而在新葡萄酒产区，如智利或新西兰，有些因素是选择葡萄园或葡萄品种时必须考虑的，包括日照时间、种植坡度、排水设施以及种植和收获的成本。因为葡萄园在斜坡上通常排水更好，还可以尽量避免霜冻。但凡事有利有弊，这样葡萄藤易受侵蚀。|

| 气候

葡萄需要温度和水分。气候是葡萄种植的最重要因素。这就是世界各地的莎当妮口味不同的原因，以及为什么过去欧洲产区的人们如此介意种植天气的不确定性。|

| 土壤

土壤的种类是影响葡萄酒品质的关键因素。举例来说，摩泽尔可板岩质的土壤造就了独特风味的摩泽尔雷司令，而莎当妮则生长于石灰质土壤。许多酿酒师认为，在不适合其他作物生长的少肥的土壤中，可能却适合葡萄的顽强生长。|



土壤

土壤的密度、排水性和土壤种类都会影响葡萄藤的生长。比如石灰岩土壤可以种植世界上最知名的葡萄酒，因为岩石善于吸收热量，并能提供良好的排水系统。

葡萄种植专有技术

欧洲作为传统的葡萄酒种植产地其葡萄园历史悠久，严格立法制度规定了每一个葡萄品种各自的种植地区。对于新的葡萄酒产地，选择最合适的葡萄品种种植将会是一种考验，在寻找的过程中，可能会犯错，因为葡萄是否适合种植需要时间的考验。当然，种植者可以根据土壤的相似特征做出基本的葡萄类别判断，同时也需要考虑气候影响。确定种植区域，接下来选择有栽培价值的无性植物（葡萄品种的变异）和插根植物（葡萄树的根茎部分）。它们是一些能丰收的葡萄品种，或者是能比其他品种抵御病虫害灾害的葡萄品种。在美国加州，失败的选择导致了成千上万的葡萄园被毁，正是因为一种叫做根瘤蚜的害虫在20世纪80年代和90年代席卷了加州的葡萄园。如下是个别的葡萄品种适合种植的区域：

| 加本力苏维翁在法国波尔多产区种植。|

| 雷司令在德国摩泽尔产区（Mosel）种植。|

| 桑娇维塞在意大利托斯卡纳产区种植。|

整枝和修剪

当葡萄开始种植，它通常顺着金属丝生长，然后被整枝和修剪，以确保葡萄枝平均分布，并且每一束葡萄枝都可以得到适当的通风，接受充分的光照。在一些气温高的产区，像法国南部、美国加州和澳大利亚的部分地区，葡萄品种是长势不高的矮品种，如佳美、歌海娜和仙粉黛，大多不需要整枝，而需要栽培，成长成矮藤丛。葡萄牙和意大利的种植者，会将葡萄藤整枝成天蓬或隧道状，但是这种方法不被认为是高效的葡萄种植法。

产量预期

每一棵葡萄藤长出的果实数量是受到如上所有因素影响的。此外，不同的葡萄品种产量也是各异的。在苏特恩产区的伊甘酒庄（Château d'Yquem），平均产量是每英亩1/2吨，相当于每一棵葡萄藤可以酿制一瓶葡萄酒（酒价高的原因）。而在意大利和德国的葡萄酒产区的产量平均每英亩超过140吨。

收获果实

根据影响种植的全部因素，收获果实的最佳时间段也不同。气候的变化会引起天气的变化，如果赶上雨季，收获期不得不提前几个星期，防止大雨中断收获的进程。器械收割允许种植者可以精确地在收获时采摘大多数的果实，并且避免人为的错误。但是，许多葡萄栽培者仍然笃信手工采摘是最好的，许多世界顶级的葡萄园常常位于陡峭的斜坡，只能使用手工采摘，精选果实。

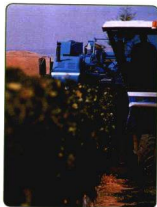
有机葡萄酒

您现在可以购买酒标上有“有机葡萄酿制（produced from organically grown grapes）”的葡萄酒，其实还有一些有机葡萄酒没有标上“有机”的说明。目前，因为这个术语在欧洲和美国管理规定不同，有些酒标注

的是非有机葡萄酒（non-organic wines）。所以容易被消费者误解。

肥料和杀虫剂的使用

直到目前，大家仍然认为用肥料和化学添加剂对土壤施肥是有利的。但是也发现肥料也会破坏土壤，所以现在的趋势是有些种植园已完全采用有机耕作，并使用天然的肥料。



收获方式

机械化的收割缩短了时间、减轻了人力。这是葡萄采摘非常必要的。但是许多葡萄园仍旧喜欢手工制作温柔并能精选果实的手工采摘。在新西兰的新玛利酒庄（The New Maria winery）同时采用以上两种方法采摘。

在酿酒厂

酿制葡萄酒的基本过程（葡萄酒酿酒法 vinification）经历了上百年，依然没有太大改变——将葡萄压碎，加入酵母菌、混合物被熬成，葡萄汁的糖分转化成酒精。酿酒师负责葡萄酒酿制的全过程，并控制整个过程，满足消费者的需求。



酿制红葡萄酒

当葡萄被运送到酿酒厂的时候，它们通常已经被除梗压碎，并榨出葡萄汁。在著名的葡萄酒产区，葡萄皮上会存在天然的酵母菌，所以到了酿酒厂，葡萄本身还会继续熟成。而在其他产区，加入人工培养的酵母是十分必要的。熟成在10天内开始。

在这段时间内，所有葡萄皮和果核都会浮在酿酒槽或木桶的顶部。酿酒工人可以把葡萄汁浇在果皮上，也可以用脚或用机械将固体物质向下踩或按，尽可能地提取出更多的风味和颜色——红葡萄酒的颜色从葡萄皮中产生而非葡萄汁中产生。过度的榨汁会带给葡萄酒粗糙的单宁，并且会让葡萄汁暴露在氧气中，蒙受被氧化的风险。所以酿酒工人需要恰当掌握这一过程。

果皮等固体物质被去除后，再分别压榨。也可以用剩余的葡萄酒和需要压榨的葡萄汁混合，让葡萄酒获得更丰满的酒体。下一步就是苹果酸-乳酸熟成（Malolactic fermentation），葡萄酒中的苹果酸变成乳酸，酒的口感渐渐丰富。这个过程完成后，将葡萄酒引导到其他酒槽或大桶中，等待陈酿。在一些产区，包括勃艮地，乳酸熟成的过程在木桶中进行。

不同的酿酒方法

酿酒者都熟悉基本的葡萄酒酿酒法。而有单一果味的葡萄酒只是为了快速消费，像产自薄酒莱（Beaujolais）的葡萄酒酿酒方法不同，叫做二氧化碳浸泡法（carbonic maceration）。葡萄没有被压碎，在葡萄内部就开始熟成，罐内的空间充满二氧化碳确保熟成过程的进行。酿出的葡萄酒更新鲜，口味更芳香。在一些产区，如果葡萄酒缺乏颜色，酿酒者会首先用这种浸泡法从葡萄皮中提取出更多的颜色、单宁和风味。



熟成

许多酿酒者，特别在勃艮地，仍然喜欢使用传统的方法以木制大桶完成熟成过程。



葡萄去梗

大部分酿酒者会对葡萄去梗，从而避免粗糙单宁，因为未成熟葡萄梗含有单宁。同时他们也会让葡萄汁尽可能保证更深的颜色。将葡萄放入机器，可以设定去梗和压碎的程序。注意去除腐烂的或未成熟的葡萄和叶子需要手工处理，这样才能确保葡萄汁的健康和成熟度。

酿制白葡萄酒

酿制白葡萄酒过程的关键环节是压榨过的葡萄要尽快酿制，以减少葡萄皮使葡萄汁着色，使得葡萄酒中尽可能的没有颜色。葡萄汁本身无色素，所以白葡萄酒可以用各种颜色的葡萄酿制（而红葡萄酒的红色是在熟成期间葡萄汁与葡萄皮接触产生的颜色）。

大多数白葡萄酒是在不锈钢大桶中或者很大的无色木桶中被熟成，为了防止香气丧失，温度被精密地控制。其中像勃艮地葡萄酒会在木桶中熟成，这种方法已经作为一种酿制规范被逐渐采纳，用于高品质的白葡萄酒的酿制。而苹果酸-乳酸熟成也作为方法之一获得白葡萄酒较低的酸度以及新鲜的口感，如莎当妮葡萄酒。白葡萄酒在小木桶中的陈酿常常会被定时转动，因为这样做会增加葡萄酒更丰满的口感。

酿制甜酒和加强型葡萄酒

有许多方法可以制作甜酒，关键在于各葡萄园选用的方法各异。葡萄晚期收获，或者成熟的葡萄枝已经变干，这样可以确保葡萄中的糖分浓度高。甜酒和加强型葡萄酒采用和白葡萄酒一样的酿酒方法，但因为糖分含量高，它们需要更多的时间熟成。酿酒工人必须竭尽全力地保证残糖、酸和酒精的平衡，以使得酿制出的葡萄酒口感新鲜、口味复杂，并且甜度足够。如果葡萄中加入高酒精含量的烈酒，葡萄酒就会被强化，而且强化意味着在熟成的开始以后高浓度的酒精会杀死酵母菌，使葡萄酒甜度更高，酒精度更高。

酿制气泡酒

除去特例，像意大利的香槟阿斯蒂（Asti），已装瓶的气泡酒都会经历二次熟成过程。在这个过程中，二氧化碳释放出来，保留在酒瓶中，从而带给葡萄酒气泡。

香槟在瓶中陈酿的时间至少6年，经历香槟熟成（Méthode Champenoise），让香槟产生更丰富的口感和烤面包的香气。而廉价的气泡酒一般不需要过多地接触酵母菌。酒被售出前，会先将酵母菌从瓶中除去，再将酒瓶注满。好的香槟酸度高，在酒瓶中进一步陈酿会获得更高酸度，尽管会因陈酿而变得更好，也不要立刻饮用。

葡萄压榨

大部分规模大的酿酒厂在压榨前先为葡萄去梗，但是在小的酿酒厂却有一种整串挤压的方法同样会获得去梗清洁的葡萄汁。但是这种方法需要占榨汁机里更多的空间，所以成本昂贵。做法是在压榨之后，葡萄枝被放置几个小时，以便酒渣在熟成的过程中落到大桶的底部，方便被去除。

现代熟成容器

计算机控制的不锈钢熟成容器可以保持温度恒温状态，并可以在熟成过程中严格地控制各种指标。同时，它们比木制的大桶更容易清洁。



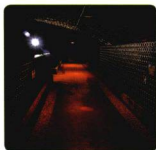
在酒窖中

一旦葡萄酒已经酿制完毕，在它开瓶前需要做的关键一步是陈酿。陈酿可以让酒中的单宁精致，酸度和缓，香气和味道越来越复杂。同时开瓶前的葡萄酒也会随着陈酿时间的延长变得更加稳定。质量好的葡萄酒大多陈酿的年头很长，并且在酿酒者投放市场后，被购买者继续放置。



陈酿红葡萄酒

大部分红葡萄酒都需要在开瓶前看陈酿时间，只有少量的除外，如薄酒莱新酒，它越年轻人们越希望喝到它。在陈酿过程中，持续时间和陈酿用的容器都会影响葡萄酒风味和质量。如果时间得当，容器使用恰当，作为消费者，您喝到这瓶葡萄酒会有不言而喻的感觉。和缓的氧化（暴露在空气中）在陈酿的过程中值得推荐，因为这样会促进红葡萄酒丰富它的质地和复杂性。另外，用表面有微小气孔橡木桶也会有帮助。酒窖常常可以创造理想的环境，让葡萄酒静静地陈酿，不受到任何干扰，这个过程需要几年、几十年。仅经过数月陈酿的葡萄酒只会有新鲜的味道，它们比经过数年陈酿的葡萄酒要廉价很多。



陈酿白葡萄酒

许多白葡萄酒，包括白苏维翁和雷司令，只能在不锈钢桶中或者无色的大桶中陈酿很短的时间，它们还非常年轻的时候就会被装瓶。这些葡萄酒常常在收获期后的春季装瓶，可以保持它们的果香。其他白葡萄酒，尤其是莎当妮和隆河谷地的葡萄品种，像胡珊（Roussanne）会陈酿更长的时间，它们常常会在小的橡木桶中陈酿。因为木桶熟成比酒槽熟成带给白葡萄酒更好的风味。



世界上许多地区的酿酒师都会采纳勃艮地酒渣搅拌经验。在酒熟成后，会产生一层死的酵母菌，叫酒泥（lees），它们会沉淀到木桶的底部。每隔三个月，它们通常再被“榨出酒（rack）”（去除固体物质）。现在的观点认为酒泥对葡萄酒很有好处，它们既可以增加葡萄酒丰富的质地，又可以提升葡萄酒的复杂性，特别是搅拌的那一瞬间。甚至红葡萄酒的陈酿也开始应用此方法，而且越来越普遍。

在酒瓶中陈酿

大部分酿酒厂在售出葡萄酒之前，会让葡萄酒在瓶中陈酿数月甚至数年，例如勃艮地的路易亚都世家（the Louis Jadot winery）。这样做会帮助葡萄酒因为灌瓶而“受惊”的状态中恢复过来，因为很短的干扰也会影响葡萄酒的平衡。

木桶陈酿

为什么葡萄酒要在木桶陈酿？

法国葡萄酒酿酒者长期积累的酿酒经验表明，将葡萄酒放在小橡木桶（波尔多用木桶Barrique，勃艮地用勃艮地桶pièces）中陈酿利于通风，使葡萄酒逐渐地熟成，逐渐地饱满。另外，葡萄酒在橡木桶中还可以慢慢地浸透橡木的味道，比如红葡萄酒中香草或烟熏的味道。过去，其他木桶也在应用，但是事实证明，橡木是为葡萄酒提供通风和提升味道的最佳材料。酿酒师也会选择大木桶陈酿葡萄酒，用这种方法装瓶的葡萄酒尝起来不会有木头的味道。

增加变化

许多因素都会影响葡萄酒最后的风味，比如木材的产地、干燥的过程、木材的孔隙率在制桶（木桶制造）过程中烘烤木桶的程度。木桶越新，为葡萄酒带来的橡木风味就会越多。

价格标准

把木桶做旧是一个耗资巨大的过程，包含木桶的费用和葡萄酒在木桶中的蒸发量所产生的费用。同时，每天监控成百上千的橡木桶比只关注一个相同容量的大桶要耗费人力，如此的工作方式进一步说明经过橡木桶熟成的葡萄酒价格一定比较贵的。新世界葡萄酒相对便宜是因为新世界的葡萄酒大多会放在大桶中陈酿，并且在桶中加入被熏烤的橡木板或者橡木片浸泡在葡萄酒中，增加葡萄酒的橡木味。这种方法并非所有的地区都可行且合法，而且橡木片也不利于葡萄酒氧化，但是它们成本低，陈酿过的葡萄酒依然有橡木的香味，所以也被广大消费者欢迎。

木质味道

木桶中会存在某些物质，并融入到酒液中，被葡萄酒吸收。当您饮用到葡萄酒的时候，会感受到经过木桶陈酿的葡萄酒会有一种微妙的香气和口感。

稳定葡萄酒

为了让消费者买到称心如意的葡萄酒，葡萄酒在装瓶前常常需要稳定酒液。一瓶稳定的葡萄酒不会再进行太多转变。

在装瓶前，大多数葡萄酒需要经历数次稳定处理的过程。白葡萄酒在非常低的温度下冷冻，以便酒石酸结晶体可以在葡萄酒熟成的早期就自然形成，然后在装瓶前及时地去除。另外，大多数葡萄酒还需要被澄清以及过滤。但是有许多酿酒师认为这种过程是不必要的，因为会影响葡萄酒的质量。

最后通牒

- 为了防止酒液混浊，酿酒师会使用一种凝结剂，如珞脱土或蛋白，吸引葡萄酒内的小颗粒物质，对于降低红葡萄酒中单宁非常有效，使红葡萄酒在口中的感觉更柔顺，更适合饮用。
- 在装瓶前，大部分葡萄酒都需要被过滤，过滤出滞留在酒液中的所有固体物质。
- 如果葡萄酒陈年数载，可能会有些沉淀物。这不是质量问题，而恰恰是质量好、成熟的葡萄酒的象征。在葡萄酒饮用之前可以先醒酒，避免这些沉淀物混杂在酒中。



桃红葡萄酒配餐

桃红葡萄酒富于芬芳的果香，并带着酸度的余韵清新宜人。有很多食物都可以提振桃红葡萄酒的这些风味，并且干型和宜人的酒色也可以为大餐增添活跃灵动的气息。桃红葡萄酒配餐饮用，对它酸度的展现也是非常恰当的。

推荐搭配	
开胃小菜	★★★★★
沙拉	★★★★★
白肉	★★★★★
鱼	★★★★

桃红葡萄酒

无论您选择法国、葡萄牙还是新世界国家的桃红葡萄酒，可以确定的是，每一款桃红葡萄酒都适合搭配许多食物。它们是开胃酒的最佳选择，可以搭配开胃小菜或野餐用的各种食物，因为不同风味的食物搭配桃红葡萄酒都是适宜的。在夏季的野餐中，将桃红葡萄酒低温冷藏后饮用清爽无比，沁人心脾，让您在夏季的酷热中顿觉凉爽。

希腊麦兹（Greek meze）的口感和质地搭配口味活泼的桃红葡萄酒简直是珠联璧合，如赫穆司拼盘（hummus）、塔拉马萨拉塔鱼子沙拉酱（taramasalata）和黄瓜凝乳蒜汁（tsatziki）。

桃红葡萄酒也能和沙拉完美搭配，如尼斯式蔬菜沙拉（Niçoise），将金枪鱼、煮鸡蛋、去皮绿豆、黑色橄榄、意式小银鱼混合，红酒醋以及橄榄油调味做成的沙拉。蔬菜沙拉丰富的味道和桃红葡萄酒的味道相得益彰。桃红葡萄酒不仅让您的口腔感觉清爽宜人，而且它的酸度恰好均衡了各种蔬菜的酸度。

再如鲜虾沙拉，用虾肉、蔬菜混合柑橘蛋黄酱调味。葡萄酒的桃红色与鲜虾的色泽相映成趣。您还可以制作一款口感清脆的沙拉，将小南瓜瓜、胡萝卜、红洋葱、胡椒粉、大量的西芹和一些山萝卜混合，用胡桃和苹果汁醋调味。

生番茄酸味太重不太适合搭配桃红葡萄酒，但是干型桃红葡萄酒可以弥补它的酸味，也会让品尝者回味无穷。比如意式脆面包片（Bruschetta）加生番茄，再用橄榄油和糖调味，可以做成一道非常棒的配酒开胃菜。

值得一提的是，不只冷菜适合搭配桃红葡萄酒，以展现它的质地和风味。还建议您用干的、口味丰满充沛，但果香味不是太突出的桃红葡萄酒搭配热汤和炖鱼汤，比如马赛鱼汤。

在正餐中，可用桃红葡萄酒搭配鸡肉意大利面，配绿橄榄和酸豆，还可以搭配橄榄油调味的鸡肉蔬菜汤。这两道主菜带有微微的酸味和芳

香，恰好与中等酒体、带有草香的桃红葡萄酒搭配。

法国安茹（Anjou）地区（盛产桃红葡萄酒）的特色美食猪肉酱也可以非常好地搭配桃红葡萄酒丰富的酸味，再加上藏红花香米饭作为配菜，将会使饮用者进一步感受桃红葡萄酒丰富的味道。



鸡肉蒿菜配奶油芥末沙司

这是一款清淡的夏季鸡肉美食，精致细腻的味道搭配新鲜的龙蒿菜，会提升质量好的年轻桃红葡萄酒的新鲜感。

4人份

15升鸡高汤 / 2只童子鸡（每只切成8块） / 175毫升浓缩奶油 / 1茶匙已经切成碎末的龙蒿叶，去除叶茎并保留 / 1-2茶匙芥末酱 / 12根嫩胡萝卜（剥皮和纵切成胡萝卜条） / 12根嫩青蒜（剥皮和切成片） / 12根嫩萝卜（剥皮和切成块） / 100克黄油 / 盐和胡椒粉适量 / 4根细香葱（切成3厘米长的条）

将鸡高汤倒入炖锅中煮沸，加入鸡块，小火慢煮10分钟。加入浓缩奶油和龙蒿茎，再小火慢煮10分钟。捞出鸡块，盖上锅盖，静置待用。

用过滤网过滤刚刚加热的汤汁，重新倒入炖锅中，小火慢煮，直到汤汁减少一半。放入芥末酱，搅拌均匀，然后关火。

在另一锅中，放入黄油烧热，分别加入胡萝卜、青蒜和萝卜，再加入足量的水覆盖这些蔬菜，以中火煮，然后撒入适量的盐和胡椒粉，继续煮至成熟，然后煮熟各种蔬菜，切记不要煮老。捞出，保温。

将调味汁撒在鸡块上，小火煨几分钟，收汁。依口味，撒入适量的盐和胡椒粉。

在四个盘中分别放入等份的鸡块，将调味汁淋在鸡块上。摆放蔬菜在鸡块上或者在其周围。用龙蒿叶和细香葱撒在鸡肉上方，作为装饰即可。

术语汇编

【**酸度 (Acidity)**】在葡萄酒中丰富的味觉元素，是因为葡萄酒中的酒石酸而产生的。葡萄酒有不同程度的酸度。|

【**充气 (Aerate “breathing”)**】也指“呼吸”，在品酒前将葡萄酒与空气接触一段时间，使得它的香气和味道发展到最适宜的水平。|

【**命名 (Appellation)**】一款葡萄酒的名字或官方地名。葡萄酒分级系统的一部分。|

【**法定产区命名制度 (Appellation Contrôlée (AC))**】法国的分级体系。按地名注册葡萄酒的高质量等级，并对该葡萄酒品种的种植规范加以约定。|

【**芳香化合物 (Aromatic compounds)**】葡萄酒气味和味觉的成分，可以在品酒中觉察到葡萄酒的“风味”。|

【**主骨干 (Backbone)**】是指葡萄酒结构性的味道。葡萄酒中的成分构成葡萄酒的骨架，这些成分就是单宁和酸度。|

【**混合 (Blend)**】混合葡萄酒来源于不同的葡萄酒品种、葡萄园、耕种区域或年份。|

【**盲品 (Blind tasting)**】通过对葡萄酒观、闻、品，识别未知的葡萄酒，包括葡萄酒品种、产地和年份。|

【**绩优级葡萄酒 (Blue chip wines)**】最受欢迎、被推荐作为投资品。|

【**酒体 (Body)**】是在形容品尝葡萄酒时口中感受到了的“分量”和“尺度”。|

【**醇香 (Bouquet)**】过去常常用来描写陈年葡萄酒的味道。这不要与芳香 (Aroma) 的味道相混淆。芳香是用来形容年轻的葡萄酒的味道。|

【**酒窖 (Cave)**】法语。指地下酒窖，一个储存葡萄酒的地方。它也被用于恒温控制的葡萄酒贮藏柜，可以把它放在家里，它能把葡萄酒储存在很好的条件下。|

【**室温 (Chambre)**】法语。指室温。过去常常描述红葡萄酒的理想温度，但是经常被误解，因为室温是不恒定的。|

【**酒庄 (Château)**】这个称呼用于许多葡萄酒酿酒产地。在很多顶级酒庄，它通常被标注在酒标上。|

【**波尔多红葡萄酒 (Claret)**】英语。原意为波尔多红葡萄酒。现在广泛地用于美国，以及其他新世界国家。通常在酒标上标明，并代表任意风格的红葡萄酒。|

【**分类 (Classification)**】它是指按葡萄酒质量不同分类的葡萄酒分级系统。不同的葡萄酒酿酒国家分级系统不同。|

【**比较品尝 (Comparative tasting)**】该术语用于组织一次葡萄酒会。比较同一风格的葡萄酒的不同特征。|

【**寄售 (Consignment)**】销售葡萄酒的一种方式。您可以固定价格不变，在确认代理商顺利地卖出葡萄酒，您才接收付款。|

【**木塞味葡萄酒 (Corked wine)**】有缺陷的葡萄酒其原因之一是受橡木塞污染，而产生令人不快的味道，有些像硬纸板霉坏的味道。这是因为在一些橡木塞中会有霉菌的存在，它会影响葡萄酒的风味。但不要怀疑每一款酒的橡木塞，它们是无菌的。|

【**活泼清脆 (Crispness)**】通常指年轻的葡萄酒的味道感觉。酿酒者有时为了保有这种活泼清脆的感觉，常常会选择不再锈钢桶代替橡木桶陈酿葡萄汁，直到葡萄酒成熟。|

【**醒酒 (Decant)**】把葡萄酒从酒瓶移入醒酒器，可以去除很多沉积物。成熟的红葡萄酒和波特酒通常需要醒酒器。|

| **潜在力/闭合 (Dumb or closed)** 葡萄酒似乎一点味道也没有。这暗示了这款葡萄酒过于年轻，或者侍酒时的温度过冷。|

| **干 (Dry)** 与甜酒的口味相反。|

| **期酒 (En primeur “futures”)** 又称为未来酒。它是指在葡萄酒装瓶之前葡萄酒已经广受欢迎，被提前购买。而且需要至少一年的时间，您才能得到它。这是唯一的途径购买非常流行的稀有的葡萄酒。这种酒是相当好的投资。|

| **余韵 (Finish)** 品尝葡萄酒结束后口中仍然有余香的感觉，或短或长。这依赖葡萄酒的品质和年份。余香的持续时间越久是葡萄酒多年陈酿的最好证明。|

| **防漏瓶口 (Flange-top)** 瓶嘴的设计可以在倒酒的时候有助于漏出的酒液最少。|

| **品饮顺序 (Flight)** 品尝葡萄酒的主题或系统，创造品尝葡萄酒的条理性感觉。|

| **加强 (Fortified)** 在葡萄酒中加入白兰地以提高酒精度，包括马德拉酒、马沙拉酒、雪利酒、波特酒。|

| **未来酒 (Futures)** 见期酒。|

| **特级葡萄酒 (Grand cru)** 法文原意为“健康成长”。例如在勃艮地和阿尔萨斯这些地区，它是指酿制最佳品质葡萄酒的葡萄酒园命名。在法国波尔多的圣爱米侬地区 (St. Emilion)，该术语用于辨别最好的酒庄。|

| **蜂巢酒架 (Hive)** 为储存葡萄酒，用混凝土或类似的坚固材料建成的蜂窝的蜂巢式结构。|

| **水平品鉴会 (Horizontal tasting)** 它用于品鉴会中，选用酒为同一年份的不同酒款，比较它们的差异性。|

| **3升或4.5升的酒瓶容量 (Jeroboam)** 表示酒瓶大小。波尔多葡萄酒是标准瓶容量 (750毫升) 的3倍，香槟是标准瓶容量的4倍。|

| **窖藏 (Laying down)** 为了让葡萄酒更成熟，将酒储存酒窖中。只有一些葡萄酒适合储存在地窖中，将会进一步成熟和窖藏。|

| **酒泥 (Lees)** 酒中的沉淀物是由酵母菌渣、葡萄酒梗、果皮和种子组成

的。在葡萄酒熟成后它们降落到酒桶的底部。大部分酒泥滤出。尽管有些白葡萄酒一直到装瓶仍会有一些细微的酒泥，但不会影响葡萄酒的风味。|

| **长度 (Length)** 在口腔中余味停留的时间长短，时间长者暗示葡萄酒的品质好。|

| **15升的酒瓶容量 (Magnum)** 酒瓶大小。正常酒瓶 (标准瓶容量为750毫升) 大小的两倍。这种尺寸的香槟通常作为馈赠亲友的礼物。|

| **成熟度 (Maturity)** 葡萄酒会不断地变化，成长，使得口味变得越来越平衡。葡萄酒的不同成熟度取决于储存的条件。当判断某一款葡萄酒成熟时是通过主观判断的。|

| **传统工艺 (Méthode traditionnelle)** 指酿制气泡酒的传统工艺，特别是香槟。该定义已经被欧洲联盟批准。按照此法酿制的气泡酒有着细小串珠般的气泡。|

| **酒庄装瓶 (Mise en bouteille au château)** 这个术语会在酒瓶标签中找到，意思是葡萄酒是在酒庄或酒庄装瓶的。|

| **中盘商 (Negotiate)** 法语中葡萄酒商。中盘商购买葡萄或葡萄酒，以及是自己加工还是选择在装瓶前已经陈酿结束的葡萄酒。种植者是用自己种的葡萄酿制葡萄酒，有些是两者兼具。|

| **新世界 (New World)** 葡萄酒酿酒国像美国、澳大利亚、南非和智利都归于新世界国家。|

【**贵族品种 (Noble varieties)**】葡萄酒品种中的贵族品种是因为在欧洲种植了许多年酿制出上等葡萄酒。同时它们也在新世界国家种植成功。例如，雷司令、梅洛、黑皮诺、希拉、卡本内苏维翁、白苏维翁和莎当妮都属于贵族品种。|

【**橡木桶熟成的 (Oakd)**】指葡萄酒在橡木桶熟成多年。白葡萄酒也能具有强有力的橡木风味。|

【**氧化过程 (Oxidation)**】葡萄酒损耗主要是因为过度的接触空气而被氧化。这种葡萄酒称作被氧化。|

【**口感 (Palate)**】指葡萄酒在您的口中的全部印象，一般指口腔的区域。|

【**天然酒窖 (Passive cellar)**】酒窖（通常指地下的条件，包括温度、湿度和光线，是天然的葡萄酒贮藏场所）。您不需要做任何事调节或保持那些条件。|

【**根瘤蚜 (Phylloxera)**】一种破坏葡萄树的害虫，对葡萄树的生长极为不利。|

【**一级酒庄 (Premier cru)**】在法国，是首要种植地。在波尔多地区，它在确定的分级系统里是最高等级，被认为是最优秀的酒庄。在勃艮地，它代表了精选葡萄酒的等级，从品质方面比特级酒庄 (Grand Cru) 低一级。|

【**起源 (Provenance)**】关于葡萄酒的所有权和贮藏方面的历史。如果您想购买葡萄酒作为投资，最坏的主意就是问及葡萄酒的起源，这样您确信葡萄酒是真正的好酒，并且一直被正确地贮藏。|

【**珍藏 (Reserva/riserva)**】它用于意大利、西班牙和葡萄牙，形容最上乘的葡萄酒。|

【**侍酒师 (Sommelier)**】法语，意为葡萄酒侍者 (Wine waiter)。在餐厅侍酒师应能给您一些建议，比如选择什么样的酒适合搭配您选择的美食。|

【**稳定化处理 (Stabilizing)**】在装瓶之前，熟成之后葡萄酒需要做稳定化处理，这样可以确保葡萄酒在瓶中不再有发酵作用或破坏酒体的情况发生。|

【**特级 (Superiore/superieur)**】分门别类地说，意大利和法国指定该词附加到葡萄酒命名名称中。它代表了葡萄酒产自较好的区域，或原产地，或简单的暗示葡萄酒具有高酒精度。|

【**日常餐酒 (Table wine)**】它是一个一般性的术语，用于区别葡萄酒和加强型葡萄酒。但是，欧洲命名体系中，它是指那些比优质的葡萄酒质差的

葡萄酒的总称。|

【**单宁 (Tannin)**】它是一种涩味的，使口腔有收缩感的混合物。单宁来自葡萄皮、种子和葡萄梗。大部分存在红葡萄酒中。而在白葡萄酒和桃红葡萄酒中，这些产生单宁的物质恰恰在酿酒时去掉了，所以不会感觉到单宁的存在。|

【**天然环境 (Terroir)**】法文，特指葡萄酒独特的地貌特征，比如气候、土壤和其他影响葡萄酒特征诸多方面。|

【**单一品种 (Varietal)**】一款葡萄酒的命名根据是单一葡萄品种或主要葡萄品种酿制的。|

【**垂直品尝 (Vertical tasting)**】它用于品酒会中，选用的酒人多是不同年份的同一款酒做品尝比较。|

【**地区餐酒 (Vin de pays)**】法语术语，应用于法国酿制的酒，意为“地区酒”，一般用于界定非法定产区葡萄酒。|

【**葡萄酒酿造法 (Vinification)**】酿制葡萄酒的过程。|

【**葡萄栽培法 (Viticulture)**】葡萄酒生长科学和实践。|

【**年份表 (Vintage charts)**】年份表提供了在一系列的年份中特定的葡萄酒的等级。年份表可以帮助您何时购买葡萄酒，这方面相当有用，当然也不要完全依赖。|

【**年份声明 (Vintage declarations)**】像香槟区并不是每一年都有单一年份的酒，那么对于年份香槟应在酒标上标注。|

常用地址

葡萄酒拍卖

全套葡萄酒拍卖日历

Complete International Wine Auction Calendar
www.wine-auction-gazette.com

嘉士德拍卖网 Christie's

8 King Street, St. James', London, SW1Y 6QT

电话: 020 7839 9060

传真: 020 7839 1611

www.christies.com

苏富比拍卖行 Sotheby's

34-5 New Bond Street, London, W1A 2AA

电话: 020 7293 5000

传真: 020 7293 6255

www.sothebys.com

批发商

贝瑞兄弟与鲁德 Berry Bros. & Rudd

3 St James's Street, London, SW1A 1EG

电话: 020 7396 9600

传真: 020 7396 9611

www.bbr.com

比诺波利斯葡萄酒机构 Vinopolis

1 Bank End, London, SE1 9BU

电话: 0870 241 4040

传真: 020 7940 8323

www.vinopolis.com

柯尼&鲍罗葡萄酒有限公司 Corney & Barrow Ltd.

12 Helmet Row London EC1V 3TD

电话: 020 7539 3212

传真: 020 7608 2234

河谷葡萄酒有限公司 The River Valley Wine Company

PO Box 1715 Andover SP11 9XW England

电话: 01264 77209

传真: 01264 772096

www.rivervalleywine.com

葡萄酒直销机构 Direct Wines Limited

New Aquitaine House Exeter

Way Theale Reading RG7 4PL

电话: 0118 9030903

传真: 0118 9030130

enquiries@directwines.co.uk

友邦葡萄酒公司 Amis du vin

www.amisduvin.com

奥狄斯葡萄酒公司 Oddbins

www.oddbins.com

酒庄信息

法国葡萄酒旅游指南 French Wine Tours Direct

The Birches Chepstow Road, Monmouthshire.

NP15 2EN UK

电话: 01291 690231

www.winetours-france.com

丛林葡萄酒旅游指南 Tanglewood Wine Tours

Tanglewood House Mayfield Avenue Surrey.

KT15 3AG

电话: 01932 348720

传真: 01932 350861

www.tanglewoodwine.com

葡萄酒乡 Winecountry

www.winecountry.com

阿伯拉斯特拉克葡萄酒旅游指南 Arblaster and

Clarke Wine Tours

Clarke House, Farnham Road, West Liss, Hants, GU3

36JK.

电话: 01730 893344

www.arblasterandclarke.com

专业酒具

里德尔水晶杯 Riedel Crystal

Available from Michael Johnson Ceramics, 81

Kingsdale Road London NW6 4JY

电话: 020 7624 2493

传真: 020 7625 7639

www.riedelcrystal.com

易路卡夫酒柜, 葡萄酒艺术 Eurocave, The Art of Wine

Unit B7 Connaught Business Centre Hyde Estate
Road, London, NW9 6JL
www.artofwine.co.uk

酒窖促销公司 Instant Wine Cellar Company
电话: 01564 702921
www.instant-winecellar.co.uk

软件 Software

Wine Technologies Inc., (Publishers of Robert
Parker's Wine Advisor and Cellar Management
software)
www.winetech.com or info@winetech.com

酒窖设计公司 Spiral Cellars
Court House, 23, Woodfield Lane, Ashstead,
Surrey KT21 2BQ
电话: 01372 279166
传真: 01372 273482
www.spiralcellars.com

葡萄酒爱好者礼品中心 Wine Enthusiast's Gift
Centre
PO Box 224, Guildford, Surrey, GU2 7GQ
电话: 01483 458080
传真: 01483 560695
www.winegiftcentre.com

进一步信息

周日泰晤士报葡萄酒俱乐部 Sunday Times Wine
Club
www.sundaytimeswineclub.com

《品醇客》Decanter

583 Fulham Road, London, SW6 5UA
电话: 020 7610 3929
传真: 020 7381 5282
www.decanter.com

葡萄酒指南 Drinkwine.com
www.drinkwine.com

《美食与美酒》Food and Wine
www.foodandwine.com

怎样建酒窖 How and why to Build a wine Cellar
(3rd Edition), Richard M. Gold

葡萄酒研究会 The Wine Academy
www.wineacademy.com

葡萄酒课程 Wine courses
Université du Vin, www.universite-du-vin.com
Wine Educators, www.wineeducators.com

世界葡萄酒公社 Wine Society of the World
www.winesociety.com

葡萄酒网站 Wine.com
www.wine.com

疯狂葡萄酒 Mad about Wine
www.madaboutwine.com

《葡萄酒观察家》杂志 Wine Spectator Magazine
www.winespectator.com

葡萄酒及烈酒教育基金会 Wine and Spirit Education
Trust
5 King's House, Queens Street Place, London, EC4R
1QS
电话: 020 7236 3551
www.wset.co.uk

蓝带厨艺学院葡萄酒课程

有关葡萄酒的历史、酿酒过程, 以及品酒技术和与购
酒、储酒、侍酒、餐酒搭配有关的技巧请学习蓝带课
程。联系:

蓝带伦敦办事处 Le Cordon Bleu London
114 Marylebone Lane, London W1U 2HH, England,
电话: 020 7935 3503
传真: 020 7935 7621
或免费电话: 0800 980 3503
london@cordobleu.net

蓝带分支机构

蓝带澳大利亚办事处 Le Cordon Bleu Australia

163 Days Road, Regency Park, Adelaide, Australia
电话: 61/8 83 48 46 59
传真: 61/8 83 48 46 61
degree@cordonbleu.net

蓝带巴西办事处 Le Cordon Bleu Brazil
Universidade de Brasília-Asa Norte, Centro de
Excelencia em Turismo. CET, Brasília 70910.900
D.F., Brazil
电话: 55/61 307 20 10
传真: 55/61 307 29 43

蓝带纽约办事处 Le Cordon Bleu New York
404 Airport Executive Park, Nanuet, NY 10954
电话: (914) 426 7400
(美国、加拿大免费电话 1 800 437 2433)
传真: (914) 426 0104
lcbinfo@cordonbleu.net
www.cordonbleu.net

蓝带墨西哥办事处 Le Cordon Bleu Mexico
Universidad Anahuac, Av. Lomas Anahuac s/n, Lomas
Anahuac, Mexico, C.P. 52760, Mexico,
电话: 52/5 328 8047
传真: 52/5 596 1938

蓝带渥太华办事处 Le Cordon Bleu Ottawa
453 Laurier Avenue East, Ottawa, Ontario K1N 6R4,
Canada
电话: 1/613 236(2433)
传真: 1/613 236 2460
ottawa@cordonbleu.net

蓝带巴黎办事处 Le Cordon Bleu Paris
8 rue Léon Delhomme, Paris 75015, France.
电话: 33/1 53 68 22 50
传真: 33/1 48 56 03 96
infoparis@cordonbleu.net

蓝带秘鲁办事处 Le Cordon Bleu Peru
Av Nunez de Balboa 530, Miraflores, Lima 18, Peru,
电话: 51/1 242 82 22
传真: 51/1 242 92 09

蓝带悉尼办事处 Le Cordon Bleu Sydney
250 Blaxland Road, Ryde, Sydney, NSW 2112,
电话: 61/2 94 48 63 07
(免费电话: 1/800 06 4802)
传真: 61/2 98 07 65 41

蓝带东京办事处 Le Cordon Bleu Tokyo
Roob 1, 28-13 Saragaku-cho, Shibuya-ku, Daikanyama
Tokyo 150, Japan,
电话: 81/3 54 89 01 41
传真: 81/3 54 89 01 45
tokyoinfo@cordonbleu.net

常用英文一览



Acidity 酸度
Ageing 陈酿
 bottle 酒瓶
 wine 葡萄酒
 wood barrel 橡木桶
Alcohol 酒精
 government guidelines 政府指南
 levels 标准
Alsace wines 阿尔萨斯葡萄酒
Amontillado sherry 阿蒙蒂拉多雪利酒
Appellation d'Origine Contrôlée 法定产区命名制度
Appellations 命名
 Bordeaux 波尔多
 Burgundy 勃艮地
Armagnac 阿马尼亚克
Aroma 香气
 wheel 轮盘
Auction 拍卖
 buying at 购买地
 selling at 销售地
Australia 澳大利亚
 red wines for laying down 窖存红葡萄酒
 white wines for laying down 窖存白葡萄酒
 wines for investment 葡萄酒投资



Barbaresco, food with 巴瑞斯科产区, 餐配酒
Barbera 巴贝拉葡萄
Barolo, food with 巴洛罗产区, 餐配酒
Barrel ageing 橡木桶熟成
Beaujolais 薄酒莱
 Nouveau 新酒
 fermentation 熟成
Bellini 贝利尼鸡尾酒
Bitterness 苦涩
Black Velvet 黑天鹅绒
Blending 混合
Blind tasting 盲品
Body 酒体
Bordeaux 波尔多

appellations 命名
bottle 酒瓶
food with 配餐
glass 酒杯
for investment 为投资
Bottle 酒瓶
 colour, shape and size 颜色, 形状和尺寸
 flange-top 顶部凸缘
 opening a wine 开一瓶葡萄酒
 protection 酒瓶保护
Bouquet 浓郁香气
Brandy 白兰地酒
Breathing 呼吸
Bual Madeira 布尔马德拉酒
Burgundy 勃艮地
 bottle 酒瓶
 districts of 产区
 fermentation 熟成
 glass 酒杯
 for investment 为投资
Buying 购买
 at auction 在拍卖
 en primeur 期酒
 port 波特酒
 producers (from) 酿酒者(从)



Cabernet Franc 加本力弗朗
Cabernet Sauvignon 加本力苏维翁
Cakes and gâteaux, wine with 蛋糕, 配酒
Canapés, wine with 开胃小菜, 配酒
Carbonic maceration 二氧化碳浸泡
Carmenère 佳美娜
Caviar, wine with 鱼子酱, 配酒
Cellar 酒窖
Chablis 夏布丽
 food with 配餐
Champagne 香槟
Cocktails 鸡尾酒
 for investment 为投资
 for laying down 窖存
 méthode champenoise 香槟酿酒法
 méthode traditionnelle 传统方法
 pouring 倒酒

免费资源
网购返利



stopper 塞子
storage 贮藏
vintage 年份
Chardonnay 莎当妮
ageing 成熟
drinking young 喝年轻的酒
fermentation 熟成
identifying 识别
Château d' Yquem 伊甘酒庄
Cheese, wine with 奶酪, 配酒
Chenin blanc 白诗南
Chianti 基安蒂红葡萄酒
classification 分类
Chinese food, wine with 中餐, 配酒
Chocolate 巧克力
dessert, rich 甜点, 口味浓的
wine with 配酒
Citrus fruit 柑橘水果
lemon slices, clove-studded 柠檬薄片, 丁香点缀
lemon peel twists 柠檬皮螺旋
wedges 楔形物
Classification 分类
European 欧洲的
New World 新世界
Cleaning glasses and decanters 清洁酒杯和醒酒瓶
Climate (for vineyards) 气候(葡萄园)
Cognac 白兰地酒
Colour 颜色
Cooking with wine 用葡萄酒烹饪
Cork 软木塞
broken 打破
insect damage 昆虫损坏
mould on 发霉
retriever 取回木塞
Corked wine 木塞味的葡萄酒
Corkscrews 开瓶器
Côte Rôtie, food with 罗堤丘酒, 配餐
Courses of study 葡萄酒课程学习
Cream, wine with 奶油, 配酒
Cream sherries 奶油雪利酒
Crystals in the wine 葡萄酒中的结晶物
Curries, wine with 咖喱粉, 配酒



Decanters 醒酒器
cleaning 清洁
design 设计
equipment 装备
Decanting 醒酒
port 波特酒
wine 葡萄酒
Deposits 沉淀物
Desserts, wine with 甜品, 配酒
Discoloured wine 变色葡萄酒
Dolce Marsala 马沙拉甜酒
Dolcetto 多美桃葡萄
Drinking at maturity 在成熟期饮酒



En primeur, buying 期酒, 购买
Entertaining, planning a party 有趣的, 计划一场酒会
Etiquette, formal occasions 礼节礼仪, 正式的时机
European classification 欧洲分级制度



Faulty wine, identifying 坏酒识别
Fermentation 熟成
Fertilizers 肥料
Filtering wine 过滤葡萄酒
Fine Champagne cognac 优质香槟科尼亚克白兰地
Fine Marsala 优质马沙拉葡萄酒
Fine brandy 优质白兰地酒
Fine sherry 优质雪利酒
Fining 净化
Flange-top bottle 防漏酒瓶
Flask (bottle shape) 长颈瓶(瓶子外形)
Flavours 风味
Flute (bottle shape) 长笛(瓶子外形)
Foie Gras, wine with 鹅肝, 配酒
Forgeries 假酒
Fortified wine 加强型葡萄酒
making 酿造

tasting 品尝
storage 贮藏

France 法国

Fruit, wine with 水果, 配酒



Gamay, drinking young 佳美葡萄酒, 喝年轻的酒

Game, wine with 野禽, 配酒

Garnishes 装饰

German flute (bottle) 德国长笛 (瓶子)

Germany 德国

Gewürztraminer 歌舞姿

food with 配餐

identifying 识别

Glass (es) 酒杯

cleaning 清洁

frosting 糖霜

holding 支撑

wine 葡萄酒

Glühwein 热葡萄酒

Goose, wine with 鹅肉, 配酒

Grape (s) 葡萄

barbera 巴贝拉

cabernet franc 加本力弗朗

cabernet sauvignon 加本力苏维翁

carmenère 佳美娜

chardonnay 莎当妮

chenin blanc 白诗南

dolcetto 多姿桃

gamay 佳美

grenache 歌海娜

lambrusco 兰布鲁斯

malbec 玛尔贝克

malvasia 玛尔维萨

merlot 梅洛

mouvedre 慕合怀特

muscat 慕斯卡

nebbiolo 尼比奥罗

palomino 巴罗米诺葡萄

petite sirah 小希拉

pinot blanc 白灰诺

pinot gris 灰皮诺

pinot meunier 莫尼耶品乐

pinot noir 黑皮诺

pinotage 品乐塔吉

riesling 雷司令

sangiovese 圣吉欧维多

sauvignon blanc 白苏维翁

sémillon 赛美蓉

shiraz 设拉子

tempranillo 添普兰尼洛

zinfandel 仙粉黛

Grappa 格拉帕

Graves (Bordeaux) appellations 格拉美 (波尔多)

产区命名



Hangovers 宿醉

Harvesting 收获

House wine 本店特选酒

Humidity for storage 储藏湿度



Ice 冰

Insurance 保险

Investment wines 投资葡萄酒

Italy 意大利

classification 分类



Japanese food, wine with 日餐, 配酒



Labels 酒标

Lambrusco 兰布鲁斯

Late bottled vintage port 晚装瓶年份波特酒

Laying down 在地窖储存

Laying the table 摆桌

Lees 酒泥

Lemon slices, clove-studded 柠檬薄片, 丁香点缀

Light for storage 储藏光线
Low-alcohol wine 低度葡萄酒

M

Madeira 马德拉酒
Malbec 马尔贝克
Malmsey 马姆齐
Malolactic fermentation 苹果乳酸熟成
Malvasia 马尔维萨酒
Manzanilla sherry 曼萨尼亚雪莉酒
Marc brandy 马克白兰地
Marsala 马沙拉酒
Maturity, reaching 成熟, 到达
Medoc appellations 梅多克产区名称
Merlot 梅洛
Méthode champenoise 香槟酿酒法
Méthode traditionnelle 传统酿造方法
Millesime armagnac 淡阿马尼亚克白兰地
Mould on the cork 软木塞发霉
Mourvèdre 慕尔伟德
Muscat 慕斯卡
Mulled wine 热葡萄酒
Müller-Thurgau 米勒葡萄酒

N

Nebbiolo 尼比奥罗
New World 新世界
Nose 嗅闻
Nuts 坚果

O

Oak 橡木
Oloroso sherry 欧洛罗索雪利酒
Organic wine 有机葡萄酒
Oxidation 氧化

P

Palate 口感
Palomino 巴罗米诺葡萄
Palo cortado sherry 帕洛·科尔达多雪利酒
Pasta, wine with 意大利面食, 配酒
Pesticides 杀虫剂
Pheasant, wine with 野鸡, 配酒
Pinot Blanc 白皮诺
Pinot Gris 灰皮诺
Pinot meunier 莫尼耶品乐
Pinot Noir 黑皮诺
Pinotage 品乐塔吉
Pork, wine with 猪肉, 配酒
Port 波特酒
Position for storage 贮藏位置
Pouilly-Fumé, food with 普伊芙美, 配餐
Poultry, wine with 家禽, 配酒
Pouring wine 倒酒
Preserving wine after opening 开酒后保存葡萄酒
Producer (s) 酿酒者
Punch white wine 白葡萄酒饮料

Q

Quail, wine with 鹌鹑, 配酒

R

Rabbit, wine with 兔肉, 配酒
Recorking 陈酒换塞
old wine 陈酒
open bottles 开瓶
Red Bordeaux, for investment 波尔多红葡萄酒, 为投资
Red Burgundy, food with 勃艮地红葡萄酒, 配餐
Red wine (s) 红葡萄酒
ageing 成熟
decanting 醒酒
principal grape varieties 基本的葡萄品种
serving temperature 服务温度
Rhône wines, ageing 隆河葡萄酒, 成熟
Riesling 雷司令

Riserva Marsala 珍藏马沙拉加强酒
Rosé 桃红葡萄酒
Ruby port 红宝石波特酒



Sancerre, food with 桑舍白, 配餐
Sangiovese 圣吉欧维斯
Sangria 桑格利亚水果酒
Sausages, wine with 香肠, 配酒
Sauternes 苏特恩

Château d' Yquem 伊甘酒庄
Secco Marsala 干白马沙拉

Sediment 沉积
Selling fine wine 销售上等葡萄酒
Sémillon 赛美蓉

Semisecco Marsala 半干马沙拉酒

Sercial Madeira 赛西亚马迪拉酒

Shellfish, wine with 贝类, 配酒

Sherry 雪利酒

Shiraz 设拉子

Smell 味道

Soil (in vineyards) 土壤 (在葡萄园)

Solera system 索乐拉方式

Sparkling wine 气泡酒

drinks 饮料

making 酿酒

opening a bottle of 开瓶

pouring 倒酒

preserving after opening 开瓶后保存

storage 贮藏

Spicy foods, wine with 辣味食物, 配酒

St Emilion (Bordeaux) 圣爱美浓产区 (波尔多)

Stability for storage 贮藏稳定

Stabilizing wine 稳定型葡萄酒

Stirrers 搅拌器

Storage 贮藏

Stravecchio Marsala 陈年马沙拉酒

Superiore Marsala 精选马沙拉酒

Sweet wine 甜酒

Sylvaner 希尔瓦那



Tannin (s) 单宁

Tartaric acid 酒石酸

Tasting 品尝

attending a wine 参加葡萄酒品饮会

blind 盲饮

equipment checklist 装备清单

holding a glass 手持酒杯

Tawny port 茶色波特酒

Tempranillo 添普兰尼洛

Thai food, wine with 泰餐, 配酒

Transporting wine 运输葡萄酒

Turkey, wine with 土耳其烤肉, 配酒

Tuscan wines, food with 托斯卡纳的葡萄酒, 配酒



Ullage 损耗



VS cognac VS白兰地酒

VSOP cognac VSOP白兰地酒

Vacuum wine saver 真空酒塞

Varietals 单一品种

Veal, wine with 小牛肉, 配酒

Vegetarian dishes, wine with 素食, 配酒

Ventilation for storage 贮藏通风装置

Verdeiro Madeira 费德罗马德拉酒

Vergine Marsala 顶级马沙拉酒

Vieil armagnac 陈年阿马尼亚克白兰地

Vin de pay 地区餐酒

Vin de table 日常餐酒

Vine training and pruning 葡萄藤整形修剪

Vinegar-flavoured wine 醋香红葡萄酒

Vineyard 葡萄园

Vintage 年份

Vintage Champagne 年份香槟

Vintage Madeira 年份马德拉酒

Vintage port 年份波特酒

late bottled 陈放时间超出预计时间装瓶

Storage 贮藏
Viognier 薇优聂



Washing glasses 清洗杯子
White Bordeaux, for investment 波尔多白葡萄酒，
为投资
White Burgundy, food with 勃艮地白葡萄酒，餐酒
White port 白波特酒
White wine 白葡萄酒
Whole-cluster pressing 整串压榨
Winery 葡萄酒酿酒厂
Wood barrel ageing 橡木桶成熟



XO cognac 以XO命名的干邑



Yield of vines 葡萄产量
Young wine 年轻葡萄酒



Zinfandel 仙粉黛